

Министерство здравоохранения Российской Федерации

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Северо-Западный государственный медицинский университет имени И.И.Мечникова»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России)**

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине
«Гигиена питания»

Специальность **32.05.01** «**Медико-профилактическое дело**»

Кафедра Гигиены питания

Курс _____ 4, 5 Семестр _____ 7,8,9,10

Экзамен _____ 10 (семестр) 36 (час) Зачет _____ нет (семестры)

Лекции _____ 48 (час)

Практические (лабораторные) занятия _____ 144 (час)

Семинары _____ нет (час)

Всего часов аудиторной работы _____ 192 (час)

Самостоятельная работа (внеаудиторная) _____ 96 (час)

Общая трудоемкость дисциплины _____ 324 час. / 9 (час/зач. ед.)

2017

Рабочая программа составлена на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело» утвержденного в 2017 году.

Составители рабочей программы:

Закревский В.В., заведующий кафедрой гигиены питания ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России, доктор медицинских наук, доцент;

Мелешкова И.В., заведующая учебной частью кафедры гигиены питания ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России, кандидат медицинских наук, доцент.

Рецензент: Белова Л.В., доктор медицинских наук, профессор кафедры профилактической медицины и охраны здоровья СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры **гигиены питания**

«24 03» 2017 г. (наименование кафедры)

Заведующий кафедрой, проф. _____ /Закревский В.В./
(подпись) (Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

с отделом образовательных стандартов и программ «29» марта 2017 г.

Заведующий отделом _____ /Михайлова А.А./
(подпись) (Ф.И.О.)

Одобрено методическим советом медико-профилактического факультета
«30» 03 2017 г.

Председатель, проф. _____ /А.В. Мельцер/
(подпись) (Ф.И.О.)

1. Цели и задачи дисциплины:

Цель:

Подготовка специалистов для Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по специальности «Медико-профилактическое дело», обладающих универсальными, общепрофессиональными и профессиональными компетенциями, позволяющими осуществлять деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора), предоставлению государственных услуг, обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, пищевого сырья и блюд для здоровья потребителей, проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий на пищевых объектах, а также обладающих знаниями, умениями и владениями, направленными на предупреждение алиментарно-зависимых заболеваний.

Задачи:

- изучить законодательство РФ, Таможенного союза, Евразийского экономического Союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья для здоровья населения и правовых основ защиты прав потребителей;
- освоить принципы организации мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов питания на организм человека с целью предупреждения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний;
- изучить методы установления потенциальных и реальных рисков, связанных с влиянием факторов питания на здоровье различных групп населения (проведение оценки риска здоровью населения при воздействии факторов химической и микробной природы, содержащихся в пищевых продуктах);
- знать правила и формы оценки соответствия пищевых объектов, определяемых с учетом степени угрозы и риска причинения вреда жизни и здоровью граждан, для осуществления контрольно-надзорной деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- приобрести знания и умения для осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок к пище (БАД), пищевых добавок, генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного и животного происхождения, генетически модифицированных микроорганизмов, пищевой продукции, содержащей наноматериалы и продукты нанотехнологий, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов;
- приобрести знания и умения по основам организации санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли (с целью снижения общей и профессиональной заболеваемости персонала на этих объектах и обеспечения выпуска качественной и безопасной пищевой продукции);
- приобрести знания и умения для осуществление контроля (надзора) за организацией питания различных групп населения в соответствии с установленными гигиеническими нормативами, направленными на оптимизацию здорового питания различных групп населения, а также за организацией лечебно-профилактического питания лиц, занятых в особо вредных условиях производства, и лечебного питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность с целью первичной и вторичной профилактики заболеваний;
- изучить принципы гигиенического нормирования факторов химической и микробной природы, содержащихся в пищевых продуктах.

2. Место дисциплины в структуре программы специалитета:

Учебная дисциплина «Гигиена питания» изучается в 7, 8, 9 и 10 семестрах и относится к блоку 1 базовая часть Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.

Для изучения гигиены питания необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

№ пп	Название предшествующей дисциплины	Знания	Умения	Навыки
1	Философия, биоэтика	Формы и методы научного познания. Методы философского анализа. Основные этические документы отечественных и международных профессиональных международных ассоциаций. Этика и деонтология врача. Морально-этические нормы в профессиональной деятельности.	Применять различные формы и методы научного познания. Использовать положения и категории философии для оценки фактов и явлений, отстаивания собственной позиции. Соблюдать морально-этические нормы в деятельности врача.	Владеть ведением дискуссии и полемики, навыками публичной речи. Владеть принципами врачебной деонтологии и медицинской этики.
2	История медицины	Выдающихся деятелей медицины, ученых и медицинские открытия.	Использовать знания о выдающихся открытиях и ученых в профессиональной деятельности, при проведении дискуссии, круглых столов, в просветительной работе.	Работать с литературными источниками.
3	Латинский язык и основы терминологии	Основную медицинскую и фармацевтическую терминологию на латинском языке.	Использовать медицинскую и фармацевтическую терминологию.	Владеть навыками чтения и письма на латинском языке.
4	Иностранный язык, иностранный язык для специальных целей	Лексический минимум в объеме 4000 учебных лексических единиц	Использовать знание иностранного языка в получении информации из зарубежных источников, общения с зарубежными коллегами.	Владеть навыками чтения и письма на иностранном языке в объеме, необходимом для получения информации из зарубежных источников.
5	Психология, педагогика	Психологию личности и малых групп, возрастную психологию. Основы социальной психологии. Общие и индивидуальные психологические особенности человека.	Выстраивать рабочие отношения с другими членами коллектива. Осуществлять руководство деятельностью малых коллективов. Использовать психолого-педагогические знания в профессиональной деятельности: в процессе делового общения, просветительной работе, в научно-	Владеть навыками публичной речи, изложения самостоятельной точки зрения, ведения деловых переговоров, дискуссий, круглых столов.

			исследовательской работе.	
6	Правоведение	<p>Права пациента и врача. Права потребителя в соответствии с существующим законодательством РФ. Основы законодательства РФ о санитарно-эпидемиологическом благополучии. Правовые основы организации и деятельности Роспотребнадзора в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека. Правовое обеспечение государственного санитарно-эпидемиологического нормирования. Законодательство РФ в области обеспечения охраны окружающей среды.</p>	<p>Защищать права врачей и пациентов, потребителей товаров и услуг. Использовать нормативную и законодательную базу в профессиональной деятельности</p>	<p>Владеть навыками работы с нормативно-правовой и законодательной документацией</p>
7	Физика, математика	<p>Правила техники безопасности и работы с физическими измерительными приборами; Характеристики воздействия физических факторов на организм; принципы работы физических приборов (спектрофотометра, фотоэлектрокалориметра, поляриметра и др.), используемых в гигиенических исследованиях. Основные причины, инициирующие необычные свойства у наносистем. Особенности таких нанообъектов.</p>	<p>Пользоваться физическими приборами и лабораторным оборудованием; Интерпретировать результаты измерений физических приборов для оценки физических и санитарно-химических показателей при гигиенических исследованиях. Анализировать и оценивать сведения о наноматериале: химический состав, молекулярная, кристаллическая структура, физическое состояние, форма,</p>	<p>Владеть навыками работы с измерительным лабораторным оборудованием - (спектрофотометром, фотоэлектрокалориметром, поляриметром, люксметром и др.), используемым в гигиенических исследованиях Владеть методикой математических расчетов.</p>

		<p>Суть изменений термодинамического состояния наносистем по сравнению с классическим. Причины появления квантово-размерных эффектов с уменьшением характеристических размеров структурных элементов. Способы получения систем, содержащих наноразмерные частицы. Математические методы решения интеллектуальных задач и их применение в медицине.</p>	<p>размеры частиц, площадь поверхности, плотность частиц, растворимость в воде и биологически активных жидкостях, пористость, поверхностный заряд, химическая активность поверхности и др. Использовать математические методы при обработке результатов исследований, составлении отчетов, проведения ретроспективного анализа.</p>	
8	<p>Информатика, медицинская информатика и статистика</p>	<p>Теоретические основы информатики. Порядок сбора, хранения, поиска, обработки, преобразования информации. Использование информационных компьютерных систем в медицине и здравоохранении.</p>	<p>Проводить статистическую обработку результатов исследований, используя методы корреляционного анализа, вариационной статистики и др. Проводить графическую обработку документов с использованием стандартных программ.</p>	<p>Владеть базовыми технологиями преобразования информации и методикой сбора социально-гигиенической информации, поиском в сети Интернет.</p>

9	Общая химия, биоорганическая химия	<p>Правила техники безопасности при работе в химических лабораториях с реактивами, приборами;</p> <p>Основные типы химических реакций. Химические вещества органической и неорганической природы, их свойства. Понятия «кислотность, щелочность», «гидрофильные и гидрофобные вещества», методы определения этих показателей.</p> <p>Свойства воды и водных растворов. Роль биогенных элементов и их соединений в живых системах.</p> <p>Строение и биохимические свойства основных классов биологически важных соединений, основные метаболические пути их превращений; механизм обмена веществ и энергии; роль клеточных мембран в обмене веществ.</p> <p>Процессы биотрансформации чужеродных соединений в организме человека.</p> <p>Состав и биохимию крови и мочи.</p>	<p>Пользоваться химическим оборудованием, посудой, реактивами, приборами;</p> <p>Определять класс химического вещества.</p> <p>Рассчитывать дозы и концентрации химических соединений.</p> <p>Составлять реакции взаимодействия химических веществ.</p> <p>Пользоваться химическим оборудованием.</p> <p>Интерпретировать результаты биохимических исследований для оценки состояния обмена веществ, метаболических нарушений.</p>	<p>Владеть навыками безопасной работы в химических лабораториях. Владеть методикой определения кислотности, щелочности.</p> <p>Владеть методикой приготовления растворов заданной концентрации.</p> <p>Владеть физико-химическими методами исследований спектрофотометрией, фотоэлектрокалориметрией, рН-метрией, оксидиметрией.</p> <p>Владеть методикой оценки состояния обмена веществ, навыками оценки функционально состояния, оценки биохимии крови и мочи.</p>
10	Биология, экология	<p>Законы генетики, закономерности наследственности и изменчивости как основы понимания патогенеза и этиологии наследственных и мультифакторных заболеваний.</p> <p>Феномен паразитизма, биогельминтозы - классификация, этиология, патогенез, циклы развития, профилактика. Основы экологии.</p> <p>Экология и биоэкологические</p>	<p>Выявлять этиологические факторы, ведущие к развитию эндемических и паразитарных заболеваний.</p> <p>Анализировать и оценивать информацию, свидетельствующую о мутагенезе и экспрессии генов в растительных организмах.</p>	<p>Навыками работы с лабораторными животными.</p>

		заболевания. Учение о биосфере. Факторы риска развития эндемичных заболеваний. Передача генетической информации. Горизонтальный обмен генов у растений. Регуляция экспрессии трансгенов.		
11	Медицинская микробиология	Классификацию, морфологию и физиологию микроорганизмов и вирусов, их влияние на здоровье человека; Методы микробиологической диагностики окружающей среды и пищевых продуктов; Механизмы формирования иммунного ответа. Краткий обзор бактерий, связанных с порчей пищевых продуктов. Внутренние и внешние параметры пищевых продуктов, влияющие на рост микроорганизмов. Методы определения микроорганизмов и продуктов их жизнедеятельности в продуктах питания. Индикаторы микробиологического качества и безопасности продуктов питания. Состав микробиоты тонкой и толстой кишки человека. Характеристика микроорганизмов, которые можно включать в состав пробиотических продуктов питания.	Оценить результаты микробиологических исследований объектов окружающей среды и пищевых продуктов на соответствие нормативным документам; дать заключение о соответствии пробы санитарным требованиям Провести посев материала на питательные среды, провести микроскопическое исследование. Анализировать и оценивать информацию, связанную с исследованием микробиоты тонкой и толстой кишки у человека в связи с индивидуальными рекомендациями по использованию в пищу пробиотических продуктов питания.	Владеть навыками отбора проб объектов окружающей среды и пищевых продуктов на микробиологические исследования; Владеть техникой взятия смывов на пищевых объектах.
12	Нормальная физиология	Физиологические системы организма их функционирование при воздействии факторов окружающей	Оценивать физиологические параметры деятельности организма. Интерпретировать результаты	Владеть методами оценки функционального состояния организма. Владеть методикой определения

		среды. Физиология пищеварения. Физиология обмена веществ, энергетического обмена; физиология эндокринной системы. Терморегуляцию.	современных методов функциональной диагностики для выявления патологических процессов. Определить величину основного обмена.	величины основного обмена.
13	Анатомия человека, топографическая анатомия	Структурные уровни организации организма, структуру функциональных систем, функциональную анатомию пищеварительной системы человека. Основные закономерности развития и жизнедеятельности организма человека на основе структурной организации клеток, тканей и органов.	Уметь применять медико-анатомическую понятийную терминологию.	Владеть медико-анатомической понятийной терминологией.
14	Гистология, эмбриология, цитология	Гистологическое строение органов и тканей пищеварительной системы.	Анализировать гистологическую оценку состояния различных клеточных, тканевых и органных структур при воздействии факторов окружающей среды.	Владеть методикой оценки изменений гистологической структуры органов и тканей пищеварительной системы.
15	Патологическая физиология	Понятие этиологии, патогенеза, морфогенеза болезни, принципы классификации болезней; основные понятия общей нозологии. Функциональные системы организма, их регуляция и саморегуляция при воздействии факторов внешней среды; Патофизиологию нарушений обмена веществ – белкового, липидного, углеводного. Механизм формирования, причины, патогенез сахарного диабета, ожирения, атеросклероза, эндокринных	Оценивать функциональные изменения при воздействии факторов окружающей среды. Уметь обосновать характер патологического процесса и его механизм. Интерпретировать результаты патоморфологических изменений для оценки нарушений питания. Обосновать характер патологического процесса и его клинические проявления.	Методикой оценки патофизиологических нарушений обмена веществ, энергетического обмена. Методикой оценки взаимосвязи патоморфологических изменений с характером взаимодействия повреждающего фактора (фактора питания).

		заболеваний. Адаптационный синдром. Анатомо-физиологические особенности организма здорового и больного человека. Морфология нарушений белкового, липидного обмена. Патоморфологические изменения при недостаточности белкового, белково-энергетического питания.		
16	Клиническая лабораторная диагностика	Основные методы клинической лабораторной диагностики для оценки пищевого статуса, нарушений обмена веществ, оценки состояния здоровья. Современные методы различных видов лабораторного анализа.	Интерпретировать результаты клинических лабораторных исследований Проводить забор биологического материала от пациента.	Навыками постановки предварительного диагноза, навыками диагностики характера нарушений обмена веществ, липидного, углеводного обмена, гиповитаминозов на основании результатов лабораторных исследований.
17	Общественное здоровье и организация здравоохранения	Основные показатели здоровья населения, основные критерии комплексной оценки состояния здоровья.. Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Правовые основы деятельности Роспотребнадзора. Основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения и Госсанэпиднадзора.	Осуществлять сбор, обработку информации о состоянии здоровья населения, разрабатывать комплексные планы проведения профилактических мероприятий.	Методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения.
18	Общая гигиена,	Основы взаимодействия человека и	Применять методы гигиенической	Владеть методами оценки

	социально-гигиенический мониторинг	окружающей среды. Методы гигиенической оценки объектов окружающей среды.	оценки окружающей среды в профессиональной деятельности. Проводить замеры микроклимата и освещенности в жилых и общественных помещениях. Проводить отбор проб воды, почвы.	микроклимата жилых, общественных, помещений. Владеть методикой оценки освещенности в помещениях и на рабочих местах.
19	Радиационная гигиена	Основы радиационной безопасности. Действие ионизирующих излучений на организм человека. Методику радиационного контроля безопасности пищевых продуктов.	Оценивать уровень воздействия и риск здоровью от радиационного фактора. Проводить радиационный контроль за безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Владеть разработкой мер по профилактике заболеваний, вызванных воздействием радиационного фактора. Навыками работы с приборами по оценке радиационной безопасности пищевых продуктов.
20	Эпидемиология, военная эпидемиология	Учение об эпидемическом процессе, Эпидемиологический подход к изучению здоровья человека. Эпидемиологию инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний. Методы эпидемиологического анализа. Методы диагностики паразитарных заболеваний.	Проводить эпидемиологический анализ развития неинфекционных и инфекционных заболеваний, связанными с пищевыми продуктами, а также пищевых отравлений. Уметь проводить лабораторную диагностику основных паразитарных заболеваний.	Методикой проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа заболеваемости населения неинфекционными, инфекционными заболеваниями и пищевыми отравлениями.
21	Коммунальная гигиена	Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды. Принципы и методика гигиенического нормирования и мониторинга факторов окружающей среды. Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды. Показатели состояния среды обитания и здоровья населения в	Проводить санитарно-эпидемиологическое обследование объектов коммунально-бытового назначения. Осуществлять санитарно-эпидемиологическую экспертизу источников водоснабжения, схем централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения, проектов ЗСО из подземных и поверхностных водоисточников, расчетов НДС сточных вод. Проводить отбор проб объектов	Владеть методикой санитарно-эпидемиологического надзора за жилищно-коммунальными и социальными объектами. Навыками работы с нормативной, нормативно-технической и правовой документацией по разделу коммунальная гигиена. Методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения. Владеть методикой выбора источника централизованного хозяйственно-

		<p>системе социально-гигиенического мониторинга.</p> <p>Цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в ЛПУ.</p> <p>Гигиенические требования к качеству питьевой воды, атмосферного воздуха и почвы.</p> <p>Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в области надзора за объектами хозяйственно-питьевого назначения, ЛПУ, организацией СЗЗ.</p>	<p>окружающей среды .</p> <p>Провести оценку результатов лабораторных исследований воды, почвы, атмосферного воздуха на соответствие гигиеническим нормативам.</p> <p>Уметь применять нормативные правовые акты РФ в сфере надзора за организацией хозяйственно-питьевого водоснабжения, деятельностью ЛПУ.</p>	<p>питьевого водоснабжения, методикой оценки качества питьевой воды, почвы.</p>
22	Гигиена детей и подростков	<p>Цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в учреждениях для детей и подростков.</p> <p>Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в области надзора за учреждениями для детей и подростков.</p> <p>Современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья , физического развития детей и подростков в связи с фактором питания.</p>	<p>Уметь применять нормативные правовые акты РФ в сфере надзора за организацией питания детей и подростков.</p> <p>Проводить гигиеническую оценку организации питания в детских дошкольных учреждениях и школах.</p> <p>Оценивать состояние здоровья и физическое развитие детей и подростков</p>	<p>Навыками работы с нормативной, нормативно-технической и правовой документацией по разделу надзора за состоянием здоровья и организацией питания детей и подростков в детских дошкольных учреждениях и школах.</p> <p>Методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения.</p>
23	Гигиена труда	<p>Методы гигиенических исследований объектов производственной среды.</p> <p>Цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на</p>	<p>Уметь применять нормативные правовые акты РФ в сфере надзора за условиями труда на промышленных объектах, проведением медицинских осмотров, организацией лечебно-</p>	<p>Навыками работы с нормативной, нормативно-технической и правовой документацией по разделу надзора за условиями труда.</p> <p>Методикой проведения гигиенической</p>

		<p>объектах производственной среды. Мероприятия по профилактике вредного воздействия производственных факторов. Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в области надзора за промышленными объектами.</p>	<p>профилактического питания при вредных условиях труда, проведении оценки профессионального риска и разработки профилактических мероприятий. Проводить гигиеническую оценку условий труда, оценивать риск здоровью от воздействия вредных производственных факторов.</p>	<p>оценки условий труда на промышленных объектах. Методикой изучения состояния здоровья работающих. Методикой проведения санитарно-просветительной работы среди работающих во вредных и особоопасных условиях труда.</p>
24	Пропедевтика внутренних болезней	<p>Основные симптомы заболеваний внутренних органов Этиологию патогенез и меры профилактики наиболее часто встречающихся заболеваний. Современные методы клинического, лабораторного, инструментального обследования больного</p>	<p>Провести обследование пациента. Оценить показатели пищевого статуса пациента. Оценить результаты обследования пациента. Назначить лабораторные исследования, составить план обследования с учетом характеристик лабораторных тестов.</p>	<p>Владеть методами общеклинического обследования, навыками общения с пациентом</p>
25	Внутренние болезни, общая физиотерапия, эндокринология	<p>Основные клинические симптомы и синдромы заболеваний внутренних органов и механизм их возникновения. Алгоритм лабораторной диагностики различных заболеваний в клинике внутренних заболеваний. Этиология, патогенез, клиника эндокринных заболеваний.</p>	<p>Установить клинический диагноз наиболее распространенных заболеваний внутренних органов и эндокринной системы.</p>	<p>Интерпретацией результатов лабораторных, инструментальных методов диагностики, алгоритмом постановки предварительного диагноза. Техникой сбора биологического материала для лабораторных исследований.</p>
26	Инфекционные болезни, паразитология	<p>Принципы и методы современной диагностики инфекционных заболеваний. Эпидемиология, клиника, течение основных инфекционных и паразитарных заболеваний, передающихся через пищевые продукты и водным путем. Дифференциальную диагностику сальмонеллез, кишечных</p>	<p>Провести дифференциальную диагностику между пищевыми отравлениями и инфекционными заболеваниями, связанными с пищевыми продуктами. Интерпретировать результаты диагностических и лабораторных исследований инфекционного больного. Оценивать эффективность</p>	<p>Навыками постановки диагноза инфекционных и паразитарных заболеваний, пищевых токсикоинфекций и токсикозов, связанных с пищевыми продуктами. Навыками санитарно-эпидемиологического анализа инфекционной и паразитарной заболеваемости.</p>

		инфекций (шигеллезов, иерсиниозов, брюшного тифа), ботулизма. пищевых токсикоинфекций. Причины возникновения и распространения массовых инфекционных и паразитарных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами. Знать профилактику этих заболеваний.	проводимых профилактических мероприятий. проводить анпросветработу среди населения по профилактике данной группы инфекционных и паразитарных заболеваний.	
27	Общая хирургия, оперативная хирургия, анестезиология, урология	Основные хирургические заболевания и послеоперационные состояния, требующие использования парентерального и энтерального питания, а также щадящего питания.	Определять потребность в назначении пациенту парентерального питания, энтерального питания, щадящих диет.	
28	Экстремальная медицина, безопасность жизнедеятельности	Основы организации и проведения санитарно-профилактических мероприятий в чрезвычайных ситуациях. Организация и способы защиты от поражающих факторов оружия массового поражения. Природных и техногенных катастроф.	Проводить санитарно-гигиенические санитарно-эпидемиологические мероприятия по профилактике массовых инфекционных, неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений в чрезвычайных ситуациях.	Владеть методами гигиенической оценки радиационной, химической и бактериологической обстановки.
29	Онкология, лучевая терапия	Принципы организации онкологической помощи населению России. Положение по формированию групп риска с целью раннего выявления опухолевых заболеваний. Роль фактора питания в профилактике развития онкологических заболеваний.	Проводить санитарно-просветительную работу, в том числе в группах риска по профилактике онкологических заболеваний, вести пропаганду здорового образа жизни, здорового питания.	Владеть навыками проведения санитарно-просветительной работы по профилактике онкологических заболеваний. Отражать роль питания в профилактике данной группы заболеваний.
30	Педиатрия	Основные показатели и современные методы оценки физического развития и пищевого статуса у детей и подростков. Причинно-следственные	Интерпретировать результаты объективного обследования детей. Проводить оценку физического развития. Разрабатывать и проводить	Методами оценки пищевого статуса, оценки физического развития и состояния здоровья детского населения во взаимосвязи с фактором питания.

		<p>связи между фактором питания и физическим развитием и состоянием здоровья детей.</p> <p>Особенности пищеварения, потребности в пищевых веществах у детей раннего возраста. Потребности в пищевых веществах детей разных возрастных групп.</p> <p>Профилактические мероприятия по предупреждению алиментарных заболеваний и расстройств питания у детей.</p>	<p>профилактические мероприятия. Направленные на предупреждение алиментарных заболеваний.</p> <p>Проанализировать социальные и экологические факторы, влияющие на здоровье детей.</p>	<p>Навыками санитарно-просветительной работы среди родителей и школьников по профилактике гипо и авитаминозов. Других паразитарных и алиментарных заболеваний.</p>
31	Неврология, медицинская генетика	<p>Синдромы поражения центральной и вегетативной нервной системы.</p> <p>Основные неврологические синдромы при токсическом воздействии ряда химических в-в на организм (пестицидов, соединений ртути, свинца, ботулотоксина и др.).</p> <p>Синдромы изменения функционального состояния центральной нервной системы при гипо и авитаминозах.</p> <p>Методы медицинской генетики, применяемые для оценки действия факторов окружающей среды, для охраны здоровья населения и популяционной профилактики болезней.</p>	<p>Проводить диагностику основных неврологических синдромов.</p> <p>Интерпретировать результаты лабораторно-диагностических исследований.</p> <p>Использовать методы медицинской генетики для организации мониторинга за отдаленными последствиями экологических воздействий.</p>	<p>Владеть интерпретацией полученных результатов, оценивать результаты современных методов генетического тестирования.</p>
32	Акушерство, гинекология	<p>Причины патологического течения беременности и нарушений развития плода, связанные с неправильным питанием. Потребности в пищевых веществах и энергии беременных женщин. Основы алиментарной</p>	<p>. Оценивать пищевой статус беременных женщин. Проводить санпросвет работу среди беременных женщин по вопросам организации рационального питания в различные периоды беременности, в</p>	<p>Методами алиментарной профилактики патологии беременности и плода</p> <p>Методикой оценки пищевого статуса беременных женщин. Методикой определения индивидуальных потребностей в пищевых нутриентах на</p>

		профилактики осложнений беременности, заболеваний плода.	соответствии с физиологическими потребностями.	различных сроках беременности. Принципами пропаганды здорового образа жизни и правильного питания в период беременности.
33	Дерматовенерология	Питание как фактор риска, влияющий на состояние кожных покровов.. Этиологию, клинику, патогенез. диагностику аллергодерматозов. Изменения кожных покровов при гипо- и авитаминозах. Этиология, клиника, патогенез пеллагры. Профилактика синдромов и заболеваний кожи, связанных с фактором питания. Основные методы диагностики этих заболеваний.	Проводить дифференциальную диагностику аллергодерматозов. Собирать пищевой анамнез у больных кожными заболеваниями. Выявлять факторы риска среды обитания. В том числе пищевой фактор, оказывающих воздействие на формирование патологии состояния кожных покровов. Оценивать их степень воздействия.	Методикой клинической диагностики аллергодерматозов, а также нарушений состояния кожи в связи с авитаминозами и гиповитаминозами.
34	Лучевая диагностика (Радиология)	Методы лучевой диагностики в изучении состояния органов и систем, их диагностические возможности. Основные признаки патологии костной системы, связанные с алиментарным фактором (остеопороз, дегенеративно-дистрофические изменения костно-суставной системы).	Интерпретировать результаты лучевой диагностики заболеваний и изменений органов и систем. Оценивать результаты исследования состояния костной системы методом денситометрии, проводить оценку результатов УЗИ щитовидной железы, внутренних органов.	Методикой оценки состояния щитовидной железы и внутренних органов, состояния костной системы по результатам лучевой диагностики.

Перечень последующих учебных дисциплин и междисциплинарных модулей, для которых необходимы знания, умения и навыки, формируемые данной учебной дисциплиной.

1. Гигиена детей и подростков
2. Гигиена труда
3. Радиационная гигиена
4. Профессиональные болезни, военно-полевая терапия
5. Военная гигиена
6. Эпидемиология, военная эпидемиология
7. Правоведение
8. Внутренние болезни, общая физиотерапия, эндокринология
9. Онкология, лучевая терапия
10. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора
11. Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг

3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции или ее части (в соответствии с ФГОС и паспортами компетенций)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:			
			Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	2	3	4	5	6	7
1	ОК-1	Способность к научному анализу социально значимых проблем и процессов, политических событий и тенденций, пониманию движущих сил и закономерностей исторического процесса, способностью к восприятию и адекватной интерпретации общественно значимой социологической информации, использованию социологических знаний в профессиональной и общественной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> - Практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора, и надзора в области защиты прав потребителей; - Информационно-аналитические системы, обеспечивающие сбор, обработку, хранение и анализ информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки - Различные формы и методы научного познания, анализа и синтеза. - Методы анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, - Основные гигиенические и социально значимые проблемы, оказывающие влияние на состояние фактического 	<ul style="list-style-type: none"> - Анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные возможности реализации этих вариантов; - Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационной сети интернет и стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных. - Работать с научной, справочной литературой, законодательной и нормативной документацией; - Воспринимать и адекватно интерпретировать общественно значимую санитарно-эпидемиологическую информацию, трансформировать ее на профилактику заболеваний; 	<ul style="list-style-type: none"> - Пониманием движущих сил и закономерностей исторического процесса, имеющих значение для формирования здоровья нации, в том числе его показателей, обусловленных характером питания - навыками критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов деятельности по решению исследовательских и практических задач, - навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования; навыками выбора методов и средств решения задач исследования, уверенного поиска и использования данных Интернет-ресурсов; 	Реферат, УИРС

			<p>питания населения, социально обусловленные болезни и болезни алиментарного генеза.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основную гигиеническую, медицинскую терминологию. - Методические основы проведения научно-исследовательских и научно-практических работ. 	<p>критически оценивать любую поступающую информацию, в зависимости от источника; избегать автоматического применения стандартных формул и приемов при решении задач.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить публикации и выступать на конференциях, совещаниях, круглых столах 	<ul style="list-style-type: none"> - навыками по повышению эффективности поиска и решения новых профессиональных задач; 	
2	ОК-2	<p>Владеть письменной и устной речью на государственном языке Российской Федерации, знанием одного иностранного языка как средства делового общения, умением вести дискуссии и полемики, способностью и готовностью к подготовке и редактированию профессионального и социально значимого содержания</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Закономерности развития научно-технического прогресса (НТП); - Теоретические основы информатики; сущность информационных технологий; - Порядок сбора, хранения, поиска, информации, в т.ч. в сети Интернет, базовые технологии преобразования информации и стандартные программы ее статистической обработки, а также графического оформления результатов; - Основные требования информационной безопасности; - современное состояние и тенденции развития технических и программных средств автоматизации и компьютеризации в области управления качеством пищевой продукции при ее производстве и обороте; -Методологию, конкретные 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить статистическую обработку результатов исследований, используя методы корреляционного анализа, вариационной статистики и др. - Проводить графическую обработку документов с использованием стандартных программ. - использовать компьютерные технологии для планирования, организации и проведения работ по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевой продукции, оценке алиментарной заболеваемости и пр.) - применять теоретические знания по методам 	<ul style="list-style-type: none"> - Современными компьютерными технологиями для сбора и анализа гигиенической информации - Владеть базовыми технологиями преобразования информации; поиском в сети Интернет; - основными методами теоретического и экспериментального исследования; - навыками применения стандартных программных средств; -навыками работы на ЭВМ с графическими пакетами, навыками работы со средствами измерений и устройствами их сопряжения с компьютером как средством обработки и управления информацией; - практическими навыками и 	<p>УИРС, Реферат, подготовка презентаций</p>

			<p>методы и приемы научно-исследовательской работы с использованием современных компьютерных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - компьютерные медико-технологические системы и их использование при проведении социально-гигиенического мониторинга состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами окружающей среды. 	<p>сбора, хранения, обработки и передачи информации с использованием современных компьютерных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать знание иностранного языка в получении информации из зарубежных источников, общения с зарубежными коллегами 	<p>знаниями использования современных компьютерных технологий в гигиенических и научных исследованиях;</p> <ul style="list-style-type: none"> - навыками создания простого текста на иностранном языке по профессиональным темам; - Навыками ведения дискуссий, полемики; способностью выступлений перед аудиторией, ведением круглых столов, в том числе и на иностранном языке. 	
3	ОК-3	<p>Способность и готовность к деятельности и общению в публичной и частной жизни, к социальному взаимодействию с обществом, общностью, коллективом, семьей, друзьями, партнерами, к сотрудничеству и разрешению конфликтов, к толерантности, социальной мобильности</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Закономерности развития научно-технического прогресса (НТП); - Теоретические основы информатики; сущность информационных технологий; - Порядок сбора, хранения, поиска, информации, в т.ч. в сети Интернет, базовые технологии преобразования информации и стандартные программы ее статистической обработки, а также графического оформления результатов; - Основные требования информационной безопасности; - современное состояние и тенденции развития технических и программных средств автоматизации и 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить статистическую обработку результатов исследований, используя методы корреляционного анализа, вариационной статистики и др. - Проводить графическую обработку документов с использованием стандартных программ. - использовать компьютерные технологии для планирования, организации и проведения работ по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения (санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевой продукции, оценке 	<ul style="list-style-type: none"> - Современными компьютерными технологиями для сбора и анализа гигиенической информации - Владеть базовыми технологиями преобразования информации; поиском в сети Интернет; - основными методами теоретического и экспериментального исследования; - навыками применения стандартных программных средств; - навыками работы на ЭВМ с графическими пакетами, навыками работы со средствами измерений и 	<p>УИРС, Реферат, подготовка презентаций</p>

			<p>компьютеризации в области управления качеством пищевой продукции при ее производстве и обороте;</p> <p>-Методологию, конкретные методы и приемы научно-исследовательской работы с использованием современных компьютерных технологий;</p> <p>- компьютерные медико-технологические системы и их использование при проведении социально-гигиенического мониторинга состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами окружающей среды.</p>	<p>алиментарной заболеваемости и пр.)</p> <p>- применять теоретические знания по методам сбора, хранения, обработки и передачи информации с использованием современных компьютерных технологий;</p> <p>- Использовать знание иностранного языка в получении информации из зарубежных источников, общения с зарубежными коллегами</p>	<p>устройствами их сопряжения с компьютером как средством обработки и управления информацией;</p> <p>- практическими навыками и знаниями использования современных компьютерных технологий в гигиенических и научных исследованиях;</p> <p>- навыками создания простого текста на иностранном языке по профессиональным темам;</p> <p>- Навыками ведения дискуссий, полемики; способностью выступлений перед аудиторией, ведением круглых столов, в том числе и на иностранном языке.</p>	
4	ОК-4	<p>Способность и готовность к деятельности в различных сферах общественной жизни с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, соблюдению правил врачебной этики, нормативных правовых актов, регламентирующих вопросы работы с конфиденциальной информацией</p>	<p>- Основные направления деятельности государства по социальной защите населения, основы формирования потребительской корзины.</p> <p>- Типы общественных организаций, деятельность которых связана с социальной защитой некоторых категорий населения.</p> <p>- Правила врачебной этики</p> <p>- Правила работы с конфиденциальной информацией</p>	<p>- Подготовить выступления и публикации для средств массовой информации.</p> <p>- Использовать законодательную базу по вопросам социальной защиты некоторых континентов населения – участвовать в разработке программ по организации социального питания, питания малоимущих и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией</p>	<p>Правилами врачебной этики, правилами работы с конфиденциальной информацией.</p>	Реферат

5	ОК-7	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	<ul style="list-style-type: none"> -Практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора, и надзора в области защиты прав потребителей; - Информационно-аналитические системы, обеспечивающие сбор, обработку, хранение и анализ информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки - Различные формы и методы научного познания, анализа и синтеза. - Методы анализа и оценки современных научных достижений, а также методы генерирования новых идей при решении исследовательских и практических задач, - Основные гигиенические и социально значимые проблемы , оказывающие влияние на состояние фактического питания населения, социально обусловленные болезни и болезни алиментарного генеза. - Основную гигиеническую, медицинскую терминологию. - Методические основы проведения научно-исследовательских и научно-практических работ. 	<ul style="list-style-type: none"> - Анализировать альтернативные варианты решения исследовательских и практических задач и оценивать потенциальные возможности реализации этих вариантов; - Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационной сети интернет и стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных. - Работать с научной, справочной литературой, законодательной и нормативной документацией; - Воспринимать и адекватно интерпретировать общественно значимую санитарно-эпидемиологическую информацию, трансформировать ее на профилактику заболеваний - критически оценивать любую поступающую информацию, в зависимости от источника; избегать автоматического применения стандартных формул и приемов при решении задач. - Готовить публикации и выступать на конференциях, совещаниях, круглых столах 	<ul style="list-style-type: none"> - Пониманием движущих сил и закономерностей исторического процесса, имеющих значение для формирования здоровья нации, в том числе его показателей, обусловленных характером питания - навыками критического анализа и оценки современных научных достижений и результатов деятельности по решению исследовательских и практических задач, - навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации по теме исследования; навыками выбора методов и средств решения задач исследования, уверенного поиска и использования данных Интернет-ресурсов; - навыками по повышению эффективности поиска и решения новых профессиональных задач; 	Реферат, УИРС
---	------	--	--	---	--	---------------

6	ОК-8	<p>Способен определить и реализовать приоритеты собственной деятельности и способы ее совершенствования на основе самооценки и образования в течение всей жизни</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Практические и организационные основы осуществления Федерального государственного санитарного надзора; - Принципы работы с литературными источниками информации и Интернет. - Порядок сбора, хранения, поиска, обработки распространения информации, использования базовых компьютерных технологий. - Законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей. - Методологические основы проведения научных исследований; - Методикой оценки биологических, физических, химических, социальных и природно-климатических показателей, оказывающих влияние на показатели здоровья населения и определяющие санитарно-эпидемиологическое благополучие населения данной административной территории. - Методы статистической 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационной сети интернет и стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных. - Работать с научной, справочной литературой, законодательной и нормативной документацией; - Осуществлять перевод текстов по медико-профилактической тематике со словарем. - Самостоятельно организовывать и проводить выполнение научно-практических работ, научных исследований, обобщать полученные материалы и делать выводы, оформлять и представлять полученные результаты; - Использовать методы научного анализа и моделирования для экспериментальных исследований - Оценивать санитарно-эпидемиологическую обстановку в пределах 	<ul style="list-style-type: none"> - Навыками организации и проведения научно-исследовательской работы⁴ - Владеть знанием положений и категорий философии для оценки фактов и явлений, отстаивания собственной позиции. - Статистическими методами обработки медико-биологических данных; - Методикой выявления факторов риска на состояние здоровья в связи с факторами окружающей среды; - Интерпретацией полученных результатов лабораторных исследований, данных о заболеваемости населения во взаимосвязи с фактором питания. 	<p>УИРС, Реферат</p>
---	------	---	---	--	--	--------------------------

			обработки полученных данных.	территории.		
7	ОПК-1	<p>Готовность к работе в команде, к ответственному участию в политической жизни, способностью к кооперации с коллегами, умению анализировать значимые политические события, в том числе в области здравоохранения, владением политической культурой и способами разрешения конфликтов, умением организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения при различных мнениях, принимать ответственные решения в рамках своей профессиональной компетенции ()</p>	<p>Законодательные и иные акты в рамках компетенции подразделения, в том числе регулирующие развитие государственной политики в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора, и надзора в области защиты прав потребителей; - основ этики и психологии делового общения - Психологию личности и малых групп, основы социальной психологии. Общие и индивидуальные психологические особенности человека. - Практические и организационные основы осуществления Федерального государственного санитарного надзора; - Принципы работы с литературными источниками информации и Интернет. - Порядок сбора, хранения, поиска, обработки распространения информации, 	<ul style="list-style-type: none"> -- Выстраивать рабочие отношения с другими членами коллектива; - Организовывать работу персонала, осуществлять постановку целей и формулировать задачи, определять приоритеты; - Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; _ Осуществлять руководство деятельностью малых коллективов; - Вырабатывать варианты решений; - поддерживать атмосферу сотрудничества и способствовать разрешению конфликтов; - отстаивать позиции в принятии коллегиальных решений; проявлять инициативу,; - осуществлять эффективные коммуникации в профессиональном сообществе; - планировать и организовывать свою деятельность в коллективе. 	<ul style="list-style-type: none"> - Этикой и деонтологий профессиональных отношений; - Культурой мышления, способностью к критическому восприятию информации, логическому анализу и синтезу - Владеть профессиональной терминологией, принятой в профилактической медицине и защиты прав потребителей. - Владеть навыками публичной речи, изложения самостоятельной точки зрения, ведения деловых переговоров, дискуссий, круглых столов. - умением организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения при различных мнениях, принимать ответственные решения в рамках своей профессиональной компетенции; - методами конструктивного взаимодействия с коллегами (работы в коллективе); - способами решения типовых конфликтных ситуаций в коллективе; - навыками обеспечения благоприятного психологиче- 	<p>УИРС, Реферат. Деловые игры.</p>

			<p>использования базовых компьютерных технологий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей. - Методологические основы проведения научных исследований; - Методикой оценки биологических, физических, химических, социальных и природно-климатических показателей, оказывающих влияние на показатели здоровья населения и определяющие санитарно-эпидемиологическое благополучие населения данной административной территории. - Методы статистической обработки полученных данных. 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационной сети интернет и стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных. - Работать с научной, справочной литературой, законодательной и нормативной документацией; - Осуществлять перевод текстов по медико-профилактической тематике со словарем. - Самостоятельно организовывать и проводить выполнение научно-практических работ, научных исследований, обобщать полученные материалы и делать выводы, оформлять и представлять полученные результаты; - Использовать методы научного анализа и моделирования для экспериментальных исследований - Оценивать санитарно-эпидемиологическую обстановку в пределах 	<p>ского климата в коллективе.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками организации и проведения научно-исследовательской работы⁴ - Владеть знанием положений и категорий философии для оценки фактов и явлений, отстаивания собственной позиции. - Статистическими методами обработки медико-биологических данных; - Методикой выявления факторов риска на состояние здоровья в связи с факторами окружающей среды; - Интерпретацией полученных результатов лабораторных исследований, данных о заболеваемости населения во взаимосвязи с фактором питания. 	
--	--	--	---	--	---	--

				территории.		
8	ОПК-3	Способность в условиях развития науки и изменяющейся социальной практики к переоценке накопленного опыта, анализу своих возможностей, приобретению новых знаний, использованию различных форм обучения, информационно-образовательных технологий	<ul style="list-style-type: none"> - Практические и организационные основы осуществления Федерального государственного санитарного надзора; - Принципы работы с литературными источниками информации и Интернет. - Порядок сбора, хранения, поиска, обработки распространения информации, использования базовых компьютерных технологий. - Законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей. - Методологические основы проведения научных исследований; - Методикой оценки биологических, физических, химических, социальных и природно-климатических показателей, оказывающих влияние на показатели здоровья населения и определяющие санитарно-эпидемиологическое благополучие населения данной административной территории. 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием информационно-коммуникационной сети интернет и стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных. - Работать с научной, справочной литературой, законодательной и нормативной документацией; - Осуществлять перевод текстов по медико-профилактической тематике со словарем. - Самостоятельно организовывать и проводить выполнение научно-практических работ, научных исследований, обобщать полученные материалы и делать выводы, оформлять и представлять полученные результаты; - Использовать методы научного анализа и моделирования для экспериментальных исследований - Оценивать санитарно-эпидемиологическую 	<ul style="list-style-type: none"> - Навыками организации и проведения научно-исследовательской работы⁴ - Владеть знанием положений и категорий философии для оценки фактов и явлений, отстаивания собственной позиции. - Статистическими методами обработки медико-биологических данных; - Методикой выявления факторов риска на состояние здоровья в связи с факторами окружающей среды; - Интерпретацией полученных результатов лабораторных исследований, данных о заболеваемости населения во взаимосвязи с фактором питания. 	Деловые игры, Реферат

			- Методы статистической обработки полученных данных.	обстановку в пределах территории.		
9	ОПК-4	Владение основами делопроизводства с использованием и анализом учетно-отчетной документации	<p>-Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения ;</p> <p>-Примерные нормативы деятельности органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в условиях бюджетирования, ориентированного на результат;</p> <p>- Системы оценки деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека;</p> <p>- Порядок и основы ведения делопроизводства в учреждениях</p>	<p>-Использовать, вести и анализировать учетно-отчетную документацию Роспотребнадзора;</p> <p>-использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы,</p> <p>- осуществлять планирование деятельности по осуществлению надзора за состоянием питания населения,</p> <p>- проводить анализ санитарно-эпидемиологической обстановки.</p>	<p>- Навыками заполнения, ведения учетно-отчетной документации Роспотребнадзора,</p> <p>- современными информационными и коммуникационными технологиями, в том числе ресурсами Интернет.</p>	Контроль на практике

			<p>Роспотребнадзора;</p> <ul style="list-style-type: none"> - формы отчетных и учетных документов; основы делопроизводства; - принципы и алгоритм заполнения журналов: входящей и исходящей документации, обращений граждан, регистрации пищевых отравления, по применению административных мер; - Знать принцип заполнения статистических отчетных форм ; -основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и государственного надзора в области защиты прав потребителей, -основные показатели деятельности учреждений Роспотребнадзора. 			
10	ОПК-5	<p>Владение компьютерной техникой, медико-технической аппаратурой, готовностью к работе с информацией, полученной из различных источников, к применению современных информационных технологий для решения</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Принципы работы с литературными источниками информации и Интернет. - Порядок сбора, хранения, поиска, анализа, обработки и распространения информации, использования современных информационно-коммуникационных технологий в научных и гигиенических исследованиях, 	<ul style="list-style-type: none"> - Базовые компьютерные технологии преобразования и получения информации. - Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных. - Собирать медико- 	<p>Компьютерной техникой, базовыми компьютерными технологиями преобразования информации, работать в системе Интернет, способностью редактированию и графическому изложения текстов.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Правилами работы с 	<p>УИРС, Подготовка презентаций</p>

		профессиональных задач	в текущей работе; = Законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей. - Основные требования информационной безопасности. В т.ч. защиты государственной тайны.	статистическую информацию; - Осуществлять перевод текстов по медико-профилактической тематике со словарем.	конфиденциальной информацией; - Основными методами, способами и средствами получения, хранения, переработки информации; - Интерпретацией полученных результатов лабораторных исследований и измерений объектов окружающей среды (пищевых продуктов), данных о заболеваемости населения во взаимосвязи с факторами окружающей среды.	
11	ОПК-6	Способность и готовность к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине	- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства; - Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. технического регулирования и защиты прав потребителей;		- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста.	Реферат
12	ОПК-7	Способность и готовность к реализации этических и деонтологических аспектов врачебной деятельности в общении с	Этические и деонтологические основы врачебной деятельности при осуществлении работы по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний;	-Проводить гигиеническое обучение населения по вопросам рационального питания, как основы профилактики заболеваний и	- Правилами врачебной этики, правилами работы с конфиденциальной информацией. Методами пропаганды	Контроль на практике

		<p>коллегами, другим медицинским персоналом, пациентами и их родственниками</p>	<ul style="list-style-type: none"> - основы этики и психологии делового общения; - систем взаимодействия с гражданами и организациями - Соблюдать врачебную тайну, принципы медицинской этики и деонтологии - цели, задачи, содержание и методы работы по гигиене питания, организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека; 	<p>здорового образа жизни.</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять навыки установления профессионального контакта, - учитывать психологические особенности личности в процессе установления контакта. 	<p>рационального и профилактического питания, как основы здорового образа жизни и охраны здоровья населения</p>	
13	ПК-1	<p>Способность и готовность к изучению и оценке факторов среды обитания человека и реакции организма на их воздействия, к интерпретации результатов гигиенических исследований, пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику, к оценке реакции организма на воздействие факторов среды обитания человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; - Основы радиационной безопасности; - Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить анализ влияния количественных и качественных характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения - Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия 	<ul style="list-style-type: none"> - Методикой отбора проб образцов (проб) пищевой продукции, объектов производственной среды, проведением их исследований; - Оформлением протокола отбора проб пищевой продукции ; - Методиками изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания; - Методиками расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии; 	<p>УИРС, Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, собеседование, работа в лаборатории и в процессе производственной практики</p>

		<p>нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</p> <p>- Методы изучения фактического питания населения;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, построению рационального здорового питания</p> <p>- Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах;</p> <p>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения</p> <p>- Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ</p> <p>- Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания</p> <p>- Основы и принципы организации питания</p>	<p>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения;</p> <p>- Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания;</p> <p>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</p> <p>- Прослеживать возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <p>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения</p> <p>- Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса</p> <p>- осуществлять прогнозирование</p>	<p>- Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным.</p> <p>- Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия нарушений в организации и состоянии фактического питания различных групп населения, в организации и состоянии лечебного и лечебно-профилактического питания, представляющих потенциальную опасность для состояния здоровья населения</p> <p>- Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов</p> <p>- Оформление протокола исследования, оформление экспертного заключения по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов.</p>	
--	--	--	---	---	--

		<p>населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека; - Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения. - Основные принципы и методику планирования профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний - Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных биологически активных 	<p>влияния фактического питания на здоровье населения</p> <ul style="list-style-type: none"> -оценивать эффективность профилактических мероприятий - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой. -Делать обобщающие выводы. 		
--	--	--	--	--	--

			<p>веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности питания и его безопасности</p> <p>- Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения.</p>			
14	ПК-2	<p>Способность и готовность к использованию современных методов оценки и коррекции естественных природных, социальных и других условий жизни, к осуществлению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, а также к осуществлению противоэпидемической защиты населения</p>	<p>- Нормативные правовые акты в области санитарно-эпидемиологического обеспечения населения РФ;</p> <p>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений, и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</p> <p>- Учение о здоровье человека и населения, методы его сохранения;</p> <p>- Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</p> <p>- Научные основы гигиенического нормирования чужеродных веществ в</p>	<p>- Проводить отбор проб пищевых продуктов;</p> <p>- Оценивать качество и безопасность пищевых продуктов по результатам лабораторных исследований, испытаний, санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических исследований;</p> <p>- Оценивать состояние фактического питания населения;</p> <p>- Расследовать вспышки пищевых отравлений, разрабатывать профилактические мероприятия, применять меры по ликвидации возникшей вспышки пищевого отравления;</p> <p>- Составлять акт расследования пищевых</p>	<p>- Методикой сбора социально-гигиенической информации;</p> <p>- Методикой организации эпидемиологического расследования с целью установления причин и условий возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), а также выявления лиц, контактировавших с больными;</p> <p>- Организацией мер по прекращению реализации путей передачи инфекции;</p> <p>- Методикой отбора проб воды, пищевых продуктов, смывов из окружающей среды, организацией забора биологического материала от больных и от лиц, контактировавших с</p>	<p>Тестовые задания.</p> <p>Ситуационные задачи.</p> <p>Собеседование на практике.</p> <p>Реферат</p>

		<p>пищевых продуктах (пестицидов, пищевых добавок, токсичных элементов, нитратов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья; - Основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы; - Методы гигиенических исследований пищевых продуктов; - Методы оценки фактического питания различных групп населения; -методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; - Методы организации и проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на пищевых объектах - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований. 	<p>отравлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей; - Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в связи с фактором питания, оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); - Разрабатывать мероприятия по профилактике возникновения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с характером питания; - Разрабатывать защитные меры, направленные на обеспечение безопасности продукции и среды обитания; - Оценивать и анализировать результаты исследования проб пищевых продуктов, материалов от больных, информации, полученной при 	<p>больными, для проведения лабораторных исследований</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выдачей предписаний при нарушении законодательства Российской Федерации, способном повлечь к угрозе возникновения и распространения инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) - Методами выявления факторов риска возникновения инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) у отдельных категорий населения; - Методикой проведения эпидемиологического анализа заболеваемости с выявлением ведущих причин и факторов, способствующих во возникновению и распространению инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) - Оценкой эффективности проведенных профилактических и противо-эпидемических 	
--	--	---	---	---	--

		<p>испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния фактора питания на организм; - Перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека. <p>- Законодательство РФ в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, в т.ч. Правила осуществления санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>- Порядок государственной регистрации впервые ввозимых на территорию РФ отдельных</p>	<p>опросе пострадавших, для выявления общего продукта при групповом пищевом отравлении, а также информации, полученной при анализе симптомов заболевания при пищевом отравлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить обследование санитарно-гигиенического состояния пищеблоков и буфетов отделений организаций, осуществляющих медицинскую деятельность; - Разрабатывать и применять меры, необходимые для ликвидации очага, включая подготовку предписания о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий юридическим лицам или должностным лицам, индивидуальным предпринимателям; - Организовывать проведение медицинских осмотров и профилактических мероприятий. <p>- Осуществлять санитарно-карантинный контроль в соответствии с действующими</p>	<p>мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методикой определения при проведении расследования временных и территориальных границ очага болезни, выявления пораженных контингентов, опроса заболевших и окружающих лиц, осмотра очага; методикой выявления общих источников питания (сбора пищевого анамнеза), нахождения в одном коллективе - Методикой выявления зависимости между регистрируемыми случаями заболеваний и общим фоном заболеваемости на территории, прилегающей к очагу, оценки данных ретроспективного и оперативного анализа. - Методикой проведения санитарно-карантинного контроля в соответствии с действующими НД и санитарным законодательством.. - Порядком проверки сопроводительных документов груза или 	
--	--	--	--	---	--

			<p>видов продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования Единых санитарных правил или технических регламентов Таможенного союза, или санитарно-эпидемиологических правил и нормативов к качеству и безопасности пищевых продуктов; - Порядок учета продукции, прошедшей государственную регистрацию в единой информационной системе. 	<p>законодательными и НД.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Уметь оценить информацию о грузе и транспортном средстве, прибывающем на территорию таможенного союза. - Провести экспертизу и проверку сопроводительных документов, подтверждающих соответствие продукции и условий ее оборота санитарным требованиям, или техническим регламентам; а также проверку транспортного средства; - Провести визуальный осмотр транспортных средств и грузов пересекающих границу РФ. - Уметь принять решение о предоставлении (непредставлении) транспортному средству права свободной практики (въезду). - Определить риски возникновения ЧС в области санитарно-эпидемиологического благополучия при пересечении товаров на территорию РФ. - Организовать проведение комплекса санитарно-противоэпидемических 	<p>транспортного средства.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Владеть способами визуального осмотра транспортных средств и грузов пересекающих границу РФ. - Критериями принятия решения о предоставлении (непредставлении) транспортному средству права свободной практики (въезду). - Методологией оценки риска возникновения ЧС в области санитарно-эпидемиологического благополучия при пересечении товаров на территорию РФ. - Навыками межведомственного взаимодействия - Алгоритмом проведения комплекса санитарно-противоэпидемических мероприятий силами и средствами органов и учреждений в соответствии с комплексными планами мероприятий по санитарной охране территорий субъектов Российской Федерации. 	
--	--	--	---	---	---	--

				<p>мероприятий силами и средствами органов и учреждений в соответствии с комплексными планами мероприятий по санитарной охране территорий субъектов Российской Федерации;</p> <p>- Выдать предписание перевозчику или лицу, действующему по его поручению, на проведение дезинфекционных, дезинсекционных и (или) дератизационных мероприятий.</p>		
15	ПК-3	Способность и готовность к организации и проведению санитарно-эпидемиологического надзора за инфекционными и неинфекционными заболеваниями	<p>-Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</p> <p>- Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения,</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; к условиям хранения, производства.</p>	<p>- Интерпретировать результаты наиболее распространенных методов гигиенической лабораторной диагностики, токсикологических и гигиенических исследований пищевых продуктов, а также материалов и изделий контактирующих с ними;</p> <p>- Оценивать результаты лабораторных и иных методов исследования пищевых продуктов;</p> <p>- Составления акта проверки, акта расследования;</p> <p>-Составить предписание об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований; о прекращении</p>	<p>-- Отбором проб пищевых продуктов;</p> <p>- Оформлением предписаний о устранении выявленных нарушений санитарного законодательства, о прекращении реализации опасной продукции, о проведении лабораторного исследования проб пищевых продуктов.</p> <p>- Оформление документов для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности.</p> <p>- Методикой сбора, обработки и анализа данных о качестве пищевых продуктов и здоровье</p>	Контроль на практике, тестовые задания

			<p>реализации пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок регистрации и рассмотрения жалоб потребителей органами Роспотребнадзора; - Порядок 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; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания (качеством пищевых продуктов) и здоровьем населения; <p>Основы применения современных информационно-коммуникационных технологий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, оксикологических, гигиенических и иных видов оценок пищевых продуктов, БАД, продуктов, содержащих ГМО, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. 	<p>реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям пищевой продукции; о проведении лабораторных исследований, о проведении дополнительных санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Доводить до сведения граждан, а также других юридических лиц, индивидуальных предпринимателей информации о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения; - оформлять документы для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения к ответственности. - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой; Интернет, делать обобщающие выводы; 	<p>населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Навыками и алгоритмом проведения гигиенической диагностики состояния объектов окружающей среды (санитарно-эпидемиологической оценки качества и безопасности пищевых продуктов, БАД, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами); 	
16	ПК-4	Способность и готовность к прогнозированию	- Законы и иные нормативные правовые акты Российской	- Проводить анализ влияния количественных и	- Методикой отбора проб образцов (проб) пищевой	Собеседов

		<p>опасности для здоровья, причиной которых могут стать используемые трудовые и производственные процессы, технологическое оборудование, и определению рекомендаций по их планированию и проектированию, распознаванию и интерпретации появления в производственной среде химических, физических, биологических и иных факторов среды обитания человека, которые могут повлиять на здоровье и самочувствие работников ()</p>	<p>Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы радиационной безопасности; - Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения; - Методы изучения фактического питания населения; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, построению рационального здорового питания - Методы определения 	<p>качественных характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия - Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения; - Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания; - Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус; - Прослеживать возможности использования результатов 	<p>продукции, объектов производственной среды, проведением их исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлением протокола отбора проб пищевой продукции ; - Методиками изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания; - Методиками расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии; - Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным. - Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия нарушений в организации и состоянии фактического питания различных групп населения, в организации и состоянии лечебного и лечебно- 	<p>ание, Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, деловые игры, собеседование, работа в лаборатории и в процессе производственной практики</p>
--	--	---	--	---	---	---

		<p>потребности организма в энергии и пищевых веществах;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения - Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ - Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания - Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки; - Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека; - Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; - Методы установления 	<p>исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения - Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса - осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения - оценивать эффективность профилактических мероприятий - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой. - Делать обобщающие выводы. 	<p>профилактического питания, представляющих потенциальную опасность для состояния здоровья населения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов - Оформление протокола исследования, оформление экспертного заключения по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов. 	
--	--	--	---	---	--

			<p>причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основные принципы и методику планирования профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний - Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных биологически активных веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности питания и его безопасности - Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения. 			
17	ПК-5	Способность и готовность к участию в предупреждении, обнаружении, пресечении нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения	<ul style="list-style-type: none"> - Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного законодательства, права и обязанности должностных лиц 	<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать устранение выявленных нарушений при проверке, их предупреждению, предотвращению возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждению 	<ul style="list-style-type: none"> - Оформлением документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные нарушения; - Составление акта проверки; - Выдача предписания лицу, подлежащего проверке, об 	Решение ситуационных задач. собеседование на практике отчет по практике.

		<p>санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания и (или) устранению последствий таких нарушений</p>	<p>Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора (контроля);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; - Квалификации административной ответственности в соответствии со статьями КоАП; - Цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на пищевых объектах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; - Порядок оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законного интереса неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; - Порядок оформления предписаний об устранении выявленных нарушений⁴ 	<p>возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера (в том числе оформление: временного запрета деятельности; отзыва продукции, представляющей опасность для жизни, здоровья граждан и для окружающей среды, из оборота; доведение до сведения граждан, а также других юридических лиц, индивидуальных предпринимателей любым доступным способом информации о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлять документы для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности; - Применять нормативные правовые акты РФ в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, Технического регулирования, защиты прав потребителей. - Использовать законодательную, нормативно-правовую и 	<p>устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; - о проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; - о выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. <p>-- Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией --- - -</p> <p>Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок пищевых объектов; 	<p>Решение тестовых заданий, решение ситуационных задач. Отчет по практике, оформление учебных актов проверок пищевых объектов.</p>
--	--	---	--	---	---	---

		<p>- Методы контроля устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного характера, в том числе оформление временного запрета деятельности, отзыва продукции, представляющей опасность для жизни и здоровья и для окружающей среды из оборота.</p> <p>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора (контроля);</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли пищебло-</p>	<p>методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;</p> <p>Проводить отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний;</p> <p>- Проводить экспертизу пищевой продукции, исследование, испытание или привлекать аккредитованные лаборатории и экспертов;</p> <p>- Проводить проверку области аккредитации испытательной лаборатории, а также полноту проведенных исследований и испытаний, их соответствие утвержденным методикам;</p> <p>- Оформлять протоколы отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, оформлять заключение по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов ;</p> <p>- Применять нормативные правовые акты РФ в сфере санитарно-эпидемиологического</p>	<p>- Составлением акта проверки;</p> <p>- Методикой проверки информации в документах, представленных лицами, подлежащими проверке;</p> <p>- Методикой отбора проб образцов (проб) продукции, объектов производственной среды, проведением их исследований;</p> <p>- Оформлением протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов производственной среды;</p> <p>- Проведением экспертиз и/или расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда</p> <p>- Составлением экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда жизни, здоровью граждан</p> <p>- Составлением акта</p>	
--	--	--	---	---	--

			<p>кам ЛПУ;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методику обследования пищевых объектов; - Принципы осуществления надзора на основе риск-ориентированного подхода; - Санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах, знание системы ХАССП; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; _ Порядок проведения проверок, (распоряжение о проведении проверки. порядок согласования плана проверок с прокуратурой, порядок уведомления юридических лиц о проведении проверок). 	<p>благополучия, Технического регулирования, защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить дополнительные санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия; - Проводить лабораторное обследование граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, а также медицинское наблюдение за такими гражданами. 	<p>расследования</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составлением акта проверки; - Способами вручения или направления акта проверки лицам, прошедшим проверку; - Способами направления в орган прокуратуры копии акта проверки в случае, если для проведения выездной проверки требовалось согласование ее проведения с органом прокуратуры; - Методикой учета проведенных проверок - Выдачей предписания лицу, прошедшему проверку, об устранении выявленных нарушений; о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов; - о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; - о проведении 	
--	--	--	---	--	--	--

					<p>лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями;</p> <ul style="list-style-type: none"> - о выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации; - Способами информирования населения о результатах проверки, в т.ч. размещение результатов проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя на официальном сайте Роспотребнадзора. 	
18	ПК-6	Способность и готовность к анализу санитарно-эпидемиологических последствий катастроф и чрезвычайных ситуаций	<ul style="list-style-type: none"> - Основные критерии общественного здоровья и факторы риска заболеваний, возникающих при чрезвычайных ситуациях и в связи с фактором питания; - Основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы, эколого-гигиеническую концепцию питания; - Классификацию, этиологию, эпидемиологию, клинику, лабораторную диагностику пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить санитарно-гигиенические и противоэпидемические мероприятия в чрезвычайной ситуации; - Анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов; - Давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения; - Разрабатывать и осуществлять мероприятия по 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических; - Методами изучения питания населения; - Методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания; - Методикой санитарно-эпидемиологического расследования случаев возникновения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний 	Тестовые задания. ситуационные задачи, контроль на практике

			<p>заболеваний, связанных с пищевыми продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методику расследования пищевых отравлений, разработку профилактических мероприятий; - Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки. - Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса; меры профилактики их вредного воздействия; - Принципы и методы проведения санитарно-просветительной работы среди населения; - профилактические мероприятия, направленные на снижение уровня заболеваемости при чрезвычайных ситуациях и прекращение появления новых случаев заболеваний; - Методы дезинфекции. Дезинсекции и дератизации на пищевых объектах. 	<p>санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения химическими и биологическими контаминантами;</p> <ul style="list-style-type: none"> --Расследовать вспышки пищевых отравлений, разрабатывать мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, обусловленных неблагоприятными факторами питания; - Оказывать первую помощь при возникновении пищевых отравлений, в экстремальных условиях и очагах массового поражения; 	<p>пищевых отравлений;</p>	
--	--	--	--	---	----------------------------	--

19	ПК-7	Способность и готовность к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки	<ul style="list-style-type: none"> - Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; - Основы радиационной безопасности; - Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения; - Методы изучения фактического питания населения; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, построению 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить анализ влияния количественных и качественных характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения - Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия - Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения; - Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания; - Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус; 	<ul style="list-style-type: none"> -- Методикой отбора проб образцов (проб) пищевой продукции, объектов производственной среды, проведением их исследований; - Оформлением протокола отбора проб пищевой продукции ; - Методиками изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания; - Методиками расчета суточных энерготрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии; - Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным. - Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия нарушений в организации и состоянии 	<p>УИРС, Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, собеседование, работа в лаборатории в процессе производственной практики. Решение проблемных ситуаций.</p>
----	------	--	---	---	---	---

		<p>рационального здорового питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах; - Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения - Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ - Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания - Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки; - Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека; - Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения 	<ul style="list-style-type: none"> - Проследить возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний; - Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения - Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса - осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения - оценивать эффективность профилактических мероприятий - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой. - Делать обобщающие выводы. - Оценивать результаты клиничко-лабораторных и 	<p>фактического питания различных групп населения, в организации и состоянии лечебного и лечебно-профилактического питания, представляющих потенциальную опасность для состояния здоровья населения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов - Оформление протокола исследования, оформление экспертного заключения по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов. - Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным. - Оценкой эффективности проведения профилактических мероприятий; 	
--	--	---	--	---	--

			<p>в системе социально-гигиенического мониторинга;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения. - Основные принципы и методику планирования профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний - Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных биологически активных веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности питания и его безопасности - Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения. <p>- Физико-химическую сущность процессов, происходящих в живом организме на молекулярном .</p>	<p>функциональных методов исследования организма;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Обобщать, группировать, статистически обрабатывать полученные результаты исследования по показателям состояния здоровья; делать обобщающие выводы; - Определять факторы окружающей среды. оказывающие влияние на состояние здоровья изучаемых групп населения; -Разрабатывать и осуществлять программы по профилактике заболеваний, связанных с фактором питания. 	<ul style="list-style-type: none"> - Методами оценки функционального состояния организма, методами выявления донозологических форм заболевания , в т.ч. связанных с характером питания. 	
--	--	--	---	---	--	--

			<p>клеточном, тканевом и органном уровне;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Эколого-гигиенические факторы риска нарушения состояния здоровья, биологические и экологические аспекты здорового и безопасного питания; - Интегральные показатели здоровья, сущность и значение, показатели состояния здоровь. Обусловленные фактором питания; - факторы риска развития заболеваний. донозологическая диагностика заболеваний, - Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов окружающей среды; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием окружающей среды и здоровьем населения; - Методы оценки состояния здоровья, в т.ч. пищевого статуса, функционального состояния организма по антропометрическим показателям, результатам лабораторных клинических исследований, изучения функционального состояния организма. 			
--	--	--	---	--	--	--

20	ПК-8	<p>Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, соответствия (несоответствия) установленным требованиям</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования. - Научные основы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО. - Методику постановки токсикологического эксперимента; - Основы взаимодействия человека и окружающей среды; - Методы оценки качества и безопасности пищевых 	<ul style="list-style-type: none"> - Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок. - Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов); - Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты, личные медицинские книжки); - определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и 	<ul style="list-style-type: none"> - Методикой отбора проб пищевых продуктов; - Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище; - Методикой санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов; - Методикой расследования массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (пищевых отравлений). 	<p>Решение тестовых заданий, Решение ситуационных задач. Отчет по практике</p>
----	------	---	--	---	---	--

			<p>продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы радиационной безопасности; - Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды, - Методы установления причинно-следственных связей между учебными актами проверок-состоянием среды обитания и здоровьем населения. 	<p>здоровью людей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. - Пользоваться спектрофотометром, аппаратом Соколета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, иономером, центрифугой. 		
21	ПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических учреждений, производства и реализации продуктов питания, дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных	<ul style="list-style-type: none"> - Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного надзора (контроля); - Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и 	<ul style="list-style-type: none"> - Контролировать устранение выявленных нарушений при проверке, их предупреждению, предотвращению возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждению возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера (в том числе оформление: временного запрета деятельности; отзыва продукции, представляющей опасность для жизни, здоровья граждан и для 	<ul style="list-style-type: none"> - Оформлением документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные нарушения; - Составление акта проверки; - Выдача предписания лицу, подлежащего проверке, об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов; - о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических 	Решение ситуационных задач. собеседование на практике Э отчет по практике.

		<p>организаций и организаций дополнительного образования</p>	<p>его обеспечения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Квалификации административной ответственности в соответствии со статьями КоАП; - Цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на пищевых объектах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов; - Порядок оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законного интереса неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; - Порядок оформления предписаний об устранении выявленных нарушений⁴ - Методы контроля устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций техногенного характера, в том числе оформление временного 	<p>окружающей среды, из оборота; доведение до сведения граждан, а также других юридических лиц, индивидуальных предпринимателей любым доступным способом информации о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оформлять документы для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности; - Применять нормативные правовые акты РФ в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия, Технического регулирования, защиты прав потребителей; 	<p>(профилактических) мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> - о проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями; - о выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. 	
--	--	--	--	---	---	--

			запрета деятельности, отзыва продукции, представляющей опасность для жизни и здоровья и для окружающей среды из оборота.			
22	ПК-10	Способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе «факторы среды обитания человека - здоровье населения».	<ul style="list-style-type: none"> - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. - Санитарно-гигиенические показатели качества и безопасности пищевых продуктов, пестицидной нагрузки; - Методика оценки риска для здоровья населения; - Основы взаимодействия человека и окружающей среды; - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды (фактора питания) на организм; - Показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; - Научные основы гигиенического нормирования вредных факторов. - Методы гигиенических исследований объектов окружающей 	<ul style="list-style-type: none"> -- Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели. влияние факторов среды обитания (фактора питания) на здоровье населения; - Оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; - Оценивать эффективность профилактических мероприятий; - выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки - Проводить анализ материалов официальной статистики о заболеваемости населения, санитарном состоянии объектов окружающей среды (пищевых 	<ul style="list-style-type: none"> - Определением ведущих загрязнителей пищевых продуктов на курируемой территории, с целью оптимизации лабораторного контроля; - Выбором ведущих показателей нарушения здоровья, по которым следует вести мониторинг; - Установлением точек отбора проб, мест измерений и групп пищевых продуктов, которые являются наиболее показательными; - Сбором, хранением, обработкой и систематизацией данных наблюдения за состоянием здоровья населения и санитарно-эпидемиологическими показателями качества пищевых продуктов; - Методами выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы 	Тестовые задания, Реферативные сообщения

		<p>среды.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса; меры профилактики их вредного воздействия. - основы радиационной безопасности; - Принципы и методика гигиенического изучения состояния здоровья, во взаимосвязи с факторами питания и профилактики заболеваемости населения; - Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний, пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием, разработка управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия фактора питания на здоровье населения; - Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в 	<p>продуктов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выявлять причинно-следственные связи фактора питания как причину пищевых отравлений, болезней расстройства питания, других алиментарно-зависимых заболеваний, использовать полученные данные для выработки управленческих решений; - Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результатов; - Разработать профилактические мероприятия и управленческие решения для снижения негативного влияния фактора питания на здоровье населения.. 	<p>во взаимосвязи с характером питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методикой оценки пищевого статуса и показателей здоровья населения во взаимосвязи с фактором питания; -Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, гигиенической оценки качества и безопасности пищевых продуктов - Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; -методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения; -методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания. 	
--	--	---	--	---	--

			<p>сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей;</p> <p>- основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;</p> <p>- основы планирования, финансирования и управления системы здравоохранения;</p> <p>- Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека.</p>			
23	ПК-11	Способность и готовность к определению степени воздействия на организм работника вредных факторов, расследованию причин профессиональных заболеваний и отравлений	<p>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</p> <p>- Основы радиационной безопасности;</p> <p>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или)</p>	<p>- Проводить анализ влияния количественных и качественных характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения</p> <p>- Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические</p>	<p>- Методикой отбора проб образцов (проб) пищевой продукции, объектов производственной среды, проведением их исследований;</p> <p>- Оформлением протокола отбора проб пищевой продукции ;</p> <p>- Методиками изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания;</p> <p>- Методиками расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных</p>	<p>УИРС, Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, деловые игры, собеседование, работа в лабораториях и в процессе производственной практики.</p>

		<p>устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</p> <p>- Методы изучения фактического питания населения;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, построению рационального здорового питания</p> <p>- Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах;</p> <p>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения</p> <p>- Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ</p> <p>- Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания</p> <p>- Основы и принципы</p>	<p>мероприятия</p> <p>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения;</p> <p>- Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания;</p> <p>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</p> <p>- Проследить возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <p>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения</p> <p>- Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы</p>	<p>потребностей в пищевых веществах и энергии;</p> <p>- Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным.</p> <p>- Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия нарушений в организации и состоянии фактического питания различных групп населения, в организации и состоянии лечебного и лечебно-профилактического питания, представляющих потенциальную опасность для состояния здоровья населения</p> <p>- Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов</p> <p>- Оформление протокола исследования, оформление экспертного заключения по результатам лабораторных исследований пищевых</p>	<p>Собеседование на практике.</p>
--	--	---	--	---	-----------------------------------

			<p>организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека; - Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения. - Основные принципы и методику планирования профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний - Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных 	<p>изучения пищевого статуса</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения -оценивать эффективность профилактических мероприятий - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой. -Делать обобщающие выводы. -Проводить отбор проб пищевых продуктов; - Оценивать качество и безопасность пищевых продуктов по результатам лабораторных исследований, испытаний, санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических лценок; -Оценивать состояние фактического питания населения; - Расследовать вспышки пищевых отравлений, разрабатывать профилактические мероприятия, применять меры по ликвидации возникшей 	<p>продуктов.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Методикой сбора социально-гигиенической информации; - Методикой организации эпидемиологического расследования с целью установления причин и условий возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), а также выявления лиц, контактировавших с больными; - Организацией мер по прекращению реализации путей передачи инфекции; - Методикой отбора проб воды, пищевых продуктов, смывов из окружающей среды, организацией забора биологического материала от больных и от лиц, контактировавших с больными, для проведения лабораторных исследований - Выдачей предписаний при нарушении законодательства Российской Федерации, способном повлечь к угрозе возникновения и распространения инфекционных болезней и 	
--	--	--	--	---	--	--

		<p>биологически активных веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности питания и его безопасности</p> <ul style="list-style-type: none"> - Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения. - Нормативные правовые акты в области санитарно-эпидемиологического обеспечения населения РФ; - Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений, и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения; - Учение о здоровье человека и населения, методы его сохранения; - Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; - Научные основы 	<p>вспышки пищевого отравления;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Составлять акт расследования пищевых отравлений; - Определять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей; - Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в связи с фактором питания, оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); - Разрабатывать мероприятия по профилактике возникновения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с характером питания; - Разрабатывать защитные меры, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания; - Оценивать и анализировать 	<p>массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методами выявления факторов риска возникновения инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) у отдельных категорий населения; - Методикой проведения эпидемиологического анализа заболеваемости с выявлением ведущих причин и факторов, способствующих во возникновению и распространению инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) - Оценкой эффективности проведенных профилактических и противо-эпидемических мероприятий; - Методикой определения при проведении расследования временных и территориальных границ очага болезни, выявления пораженных контингентов, опроса заболевших и 	
--	--	--	--	---	--

		<p>гигиенического нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах (пестицидов, пищевых добавок, токсичных элементов, нитратов);</p> <ul style="list-style-type: none"> - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья; - Основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы; - Методы гигиенических исследований пищевых продуктов; - Методы оценки фактического питания различных групп населения; -методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; - Методы организации и проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации на пищевых объектах - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических 	<p>результаты исследования проб пищевых продуктов, материалов от больных, информации, полученной при опросе пострадавших, для выявления общего продукта при групповом пищевом отравлении, а также информации, полученной при анализе симптомов заболевания при пищевом отравлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить обследование санитарно-гигиенического состояния пищеблоков и буфетов отделений организаций, осуществляющих медицинскую деятельность; - Разрабатывать и применять меры, необходимые для ликвидации очага, включая подготовку предписания о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий юридическим лицам или должностным лицам, индивидуальным предпринимателям; - Организовывать проведение медицинских осмотров и профилактических мероприятий. 	<p>окружающих лиц, осмотра очага; методикой выявления общих источников питания (сбора пищевого анамнеза), нахождения в одном коллективе</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методикой выявления зависимости между регистрируемыми случаями заболеваний и общим фоном заболеваемости на территории, прилегающей к очагу, оценки данных ретроспективного и оперативного анализа. 	
--	--	--	---	--	--

			<p>экспертиз, расследований, обследований, исследований. испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</p> <p>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния фактора питания на организм;</p> <p>- Перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека.</p>			
24	ПК-12	<p>Способность и готовность к проведению обследований и оценке физического и психического развития, функционального состояния организма, работоспособности и заболеваемости детей различных возрастных групп, их распределения по группам здоровья на основе результатов периодических медицинских осмотров</p>	<p>Характеристики и показатели морфофункциональных, физиологических состояний организма и патологических изменений в связи с факторами окружающей среды (фактором питания)</p> <p>- Характеристики и механизмы воздействия физических и химических факторов окружающей среды на организм человека;</p> <p>- Болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания;</p> <p>- основы алиментарной</p>	<p>- Оценивать показатели здоровья населения в связи с факторами окружающей среды;</p> <p>-- Оценивать параметры деятельности систем организма.</p> <p>- Проводить забор биологического материала от пациента для исследования. Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду.</p> <p>- Выявлять факторы риска заболеваний человека (массовых инфекционных и</p>	<p>Навыками научно-исследовательской работы: выделять и получать биологический материал, оценивать биохимические показатели, характеризующие состояние обмена веществ, проводить методы оценки функционального состояния организма.</p> <p>Методами нутрициологической коррекции питания населения.</p> <p>Методикой выявления факторов риска возникновения</p>	<p>Реферат, Решение тестовых заданий, Собеседование на практике.</p> <p>УИРС, Решение ситуационных задач, Работа в лаборатории в процессе производственной</p>

		<p>адаптации,</p> <ul style="list-style-type: none"> - нутрициологические факторы риска их возникновения; основные алиментарные дисбалансы; макро-и микроэлементозы. <p>Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; - Основы радиационной безопасности; - Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и 	<p>неинфекционных заболеваний. связанных с фактором питания), проводить профилактические мероприятия при них.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой. - проявить комплексный подход к назначению лабораторных обследованию с учетом характеристик лабораторных тестов; - уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований; - организовывать и проводить медицинские осмотры и профилактические мероприятия; - определять группы повышенного риска заболевания; - оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования. <p>- Проводить анализ влияния количественных и качественных характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-</p>	<p>инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний. в связи с фактором питания.</p> <ul style="list-style-type: none"> -- Методикой отбора проб образцов (проб) пищевой продукции, объектов производственной среды, проведением их исследований; - Оформлением протокола отбора проб пищевой продукции ; - Методиками изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания; - Методиками расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии; -Методикой измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным. 	<p>практики</p>
--	--	--	---	---	-----------------

		<p>привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Методы изучения фактического питания населения; -Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, построению рационального здорового питания - Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах; - Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения -Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ - Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания - Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки; - Научные основы разработки рекомендаций с целью 	<p>статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия - Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения; - Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания; - Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус; - Проследить возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний; - Использовать компьютерные 	<ul style="list-style-type: none"> - Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия нарушений в организации и состоянии фактического питания различных групп населения, в организации и состоянии лечебного и лечебно-профилактического питания, представляющих потенциальную опасность для состояния здоровья населения -Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов - Оформление протокола исследования, оформление экспертного заключения по результатам лабораторных исследований пищевых продуктов. 	
--	--	---	---	---	--

		<p>оптимизации индивидуального или коллективного питания</p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека; - Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения. - Основные принципы и методику планирования профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний - Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных биологически активных веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности 	<p>медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса - осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения -оценивать эффективность профилактических мероприятий - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой. -Делать обобщающие выводы. 		
--	--	---	---	--	--

			питания и его безопасности - Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения.			
25	ПК-13	Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний и оценки	- Основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования. - Научные основы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО. - Методику постановки	- Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок. - Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов); - Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты,	- Методикой отбора проб пищевых продуктов; - Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище; - Методикой санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов; - Методикой расследования массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (пищевых отравлений).	Решение тестовых заданий, Решение ситуационных задач. Отчет по практике

		<p>последствий возникновений и распространений таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных</p>	<p>токсикологического эксперимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы взаимодействия человека и окружающей среды; - Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов; - Основы радиационной безопасности; - Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; - Методы установления причинно-следственных связей между учебными актами проверок-состоянием среды обитания и здоровьем населения. 	<p>личные медицинские книжки);</p> <ul style="list-style-type: none"> - определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и здоровью людей; - Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. - Пользоваться спектрофотометром, аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, иономером, центрифугой. 		
26	ПК-14	<p>Способность и готовность к оказанию первой врачебной помощи при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, а также в экстремальных условиях эпидемий, в очагах массового поражения</p>	<p>Характеристики и показатели морфофункциональных, физиологических состояний организма и патологических изменений в связи с факторами окружающей среды (фактором питания)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Характеристики и механизмы воздействия физических и химических факторов окружающей среды на организм человека; - Болезни расстройства 	<ul style="list-style-type: none"> - Оценивать показатели здоровья населения в связи с факторами окружающей среды; - Оценивать параметры деятельности систем организма. - Проводить забор биологического материала от пациента для исследования. Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и 	<p>Навыками научно-исследовательской работы: выделять и получать биологический материал, оценивать биохимические показатели, характеризующие состояние обмена веществ, проводить методы оценки функционального состояния организма.</p> <p>Методами</p>	<p>Реферат, Решение тестовых заданий, Собеседование на практике</p>

			<p>питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы алиментарной адаптации, - нутрициологические факторы риска их возникновения; основные алиментарные дисбалансы; макро-и микроэлементозы. <p>Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.</p>	<p>факторов окружающей среды на человека или среду.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выявлять факторы риска заболеваний человека (массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания), проводить профилактические мероприятия при них. - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой. - проявить комплексный подход к назначению лабораторных обследованию с учетом характеристик лабораторных тестов; - уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований; - организовывать и проводить медицинские осмотры и профилактические мероприятия; - определять группы повышенного риска заболевания; - оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования. 	<p>нутрициологической коррекции питания населения.</p> <p>Методикой выявления факторов риска возникновения инфекционных и массовых заболеваний. в связи с фактором питания.</p>	
27	ПК-15	Способность и готовность к проведению санитарно-	- Законодательные, нормативные и правовые акты	Проводить сбор, обработку информации, в том числе с	- Базовыми технологиями преобразования	Решение проблем-

		<p>просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения; - Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения, методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний; - Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека. <p>- Законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Информационно- 	<p>использованием стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Критически оценивать информацию, полученную с использованием поисковых систем Интернет. - Выявлять причинно следственные связи между состоянием здоровья и факторами окружающей среды. - Оценивать эффективность профилактических мероприятий. <ul style="list-style-type: none"> - Работать с научной и справочной литературой; - Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности - Определять цели и задачи. Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей в установленной сфере деятельности; - Самостоятельно организовывать и проводить научное 	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания; - методами выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания. <ul style="list-style-type: none"> - Навыками проведения научно-исследовательской работы; - Математико-статистическими методами обработки медико-биологических данных; - Методикой отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды; - Оформлением протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды; - Проведение экспертиз и исследований, 	<p>ных ситуаций, УИРС, Реферат, подготовка презентаций</p>
--	--	--	--	---	---	--

			<p>аналитические системы, обеспечивающие сбор, обработку, хранение и анализ данных;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы этики и психологии делового общения; - Методологические основы проведения научных исследований; -- Основы радиационной безопасности; - Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; - Основные физико-химические, математические, естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; - Основы применения современных информационно-компьютерных технологий; - Методики оценки риска для здоровья населения; - Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости 	<p>исследование, оформлять и представлять полученные результаты;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Выполнять постановку задач и построение ее математической модели; - Использовать методы научного анализа и моделирования для теоретических и экспериментальных исследований; - Оценивать актуальность проведенных ранее научных исследований; - Модифицировать получаемую научную информацию для развития собственной темы исследования; - Систематизировать полученную в процессе работы над исследованием информацию; - Производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований, испытаний, измерений; - Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды на человека или среду; - Определять перечень показателей факторов среды 	<p>направленных на установление причинно-следственной связи выявленных нарушений обязательных требований с фактами причинения вреда;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Определением методов и методик выполнения исследований и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций по определению одного или нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объектов, формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов; - Методиками проведения анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессов, социально-экономической ситуации, санитарного состояния объектов окружающей среды; анализа форм учетной и отчетной медицинской документации; - Методикой проведения оценки биологических, химических, физических, социальных, природно- 	
--	--	--	--	--	---	--

			<p>населения (популяции); -Принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологического материала.</p>	<p>обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека - Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); - Применять методы и методики исследований и измерений.</p>	<p>климатических показателей и установлением критериев санитарно-эпидемиологического благополучия населения района, города; - Подготовкой информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения;- - Методикой выявления факторов риска возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний у отдельных категорий населения.</p>	
28	ПК-16	<p>Способность и готовность к планированию и проведению гигиенического воспитания и обучения детей, подростков, их родителей и персонала дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций дополнительного</p>	<p>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы; - Права граждан, отдельных групп населения на охрану здоровья, гарантии осуществления медико-социальной помощи; -Законодательные основы, организацию и проведение обязательного курсового гигиенического обучения</p>	<p>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности. - Применять действующие инструктивные и</p>	<p>-Методикой проведения занятий по обязательному курсовому гигиеническому обучению работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли --Методами санитарной просветительной работы среди населения по формированию здорового образа жизни. -Компьютерной техникой,</p>	<p>Контроль на практике</p>

		образования	<p>работников пищевых объектов, программы курсового гигиенического обучения работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли;</p> <p>- Основы здорового образа жизни. Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны.</p> <p>-Принципы организации рационального здорового питания населения, как составной части общей задачи формирования здорового образа жизни и профилактической медицины;</p> <p>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья</p> <p>- Показатели состояния среды обитания и здоровья населения</p> <p>- Основные критерии общественного здоровья и</p>	<p>нормативные документы в области гигиены питания, для выполнения конкретных задач по улучшению состояния здоровья и формированию здорового образа жизни;</p> <p>- Работать с литературой и базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора;</p> <p>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</p> <p>- Делать обобщающие выводы.</p> <p>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>- Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового образа жизни, гигиенического воспитания;</p> <p>-Организовывать занятия по курсовому гигиеническому обучению работников предприятий пищевой промышленности различного профиля, работников общественного питания и торговли.</p> <p>-Применять навыки</p>	<p>письменной речью, способностью к подготовке и редактированию текстов профессионального содержания.</p> <p>-Базовыми технологиями преобразования информации.</p> <p>-Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</p> <p>- Методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</p> <p>-Методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания</p> <p>- Культурой мышления, способностью к критическому восприятию информации, логическому анализу и синтезу, русским языком;</p> <p>- Владеть профессиональной терминологией, принятой в профилактической медицине в области гигиены питания, профилактической медицины.</p>	
--	--	-------------	---	---	---	--

			<p>факторы риска социально-значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики;</p> <p>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни;</p>	<p>установления профессионального контакта,</p> <p>- Проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, профилактической медицины, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <p>- Готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, гигиенического воспитания, профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации</p> <p>-Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов при осуществлении деятельности по гигиеническому воспитанию различных групп населения, формированию навыков здорового образа жизни, обучению населения правилам медицинского</p>	<p>-Проведением анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессах, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды</p> <p>-Подготовкой информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения, о результатах оценки фактического владения навыками здорового образа жизни различными группами населения</p> <p>-Организацией и разработкой учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, правилам медицинского поведения</p> <p>- Методикой пропаганды здорового образа жизни, гигиенических навыков, правил медицинского</p>	
--	--	--	--	---	--	--

				<p>поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения; - Оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания; - Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки. 	<p>поведения,</p> <ul style="list-style-type: none"> -Методикой обучения проведения гигиенических процедур, обучения навыкам здорового образа жизни 	
29	ПК-17	Способность и готовность к обучению медицинского персонала правилам общения и к взаимодействию с населением, коллективом и партнерами	<ul style="list-style-type: none"> - Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы; - Права граждан, отдельных групп населения на охрану здоровья, гарантии осуществления медико-социальной помощи; -Законодательные основы, организацию и проведение обязательного курсового гигиенического обучения работников пищевых объектов, программы курсового гигиенического обучения работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и 	<ul style="list-style-type: none"> - Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности. - Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания, для выполнения конкретных задач по улучшению состояния здоровья и формированию здорового образа жизни; - Работать с литературой и 	<ul style="list-style-type: none"> -Методикой проведения занятий по обязательному курсовому гигиеническому обучению работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли --Методами санитарной просветительной работы среди населения по формированию здорового образа жизни. -Компьютерной техникой, письменной речью, способностью к подготовке и редактированию текстов профессионального содержания. -Базовыми технологиями преобразования 	Контроль на практике

			<p>торговли;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Основы здорового образа жизни. Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны. - Принципы организации рационального здорового питания населения, как составной части общей задачи формирования здорового образа жизни и профилактической медицины; - Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья - Показатели состояния среды обитания и здоровья населения - Основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально-значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики; - Принципы и методы проведения санитарно- 	<p>базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой; - Делать обобщающие выводы. - Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности. - Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового образа жизни, гигиенического воспитания; - Организовывать занятия по курсовому гигиеническому обучению работников предприятий пищевой промышленности различного профиля, работников общественного питания и торговли. - Применять навыки установления профессионального контакта, - Проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам здорового образа жизни, 	<p>информации.</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания - Культурой мышления, способностью к критическому восприятию информации, логическому анализу и синтезу, русским языком; - Владеть профессиональной терминологией, принятой в профилактической медицине в области гигиены питания, профилактической медицины. - Проведением анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессах, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии 	
--	--	--	---	--	---	--

			<p>просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни.</p>	<p>рационального здорового питания, профилактической медицины, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, гигиенического воспитания, профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации - Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов при осуществлении деятельности по гигиеническому воспитанию различных групп населения, формированию навыков здорового образа жизни, обучению населения правилам медицинского поведения - Оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения; - Оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания; 	<p>объектов окружающей среды</p> <ul style="list-style-type: none"> - Подготовкой информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения, о результатах оценки фактического владения навыками здорового образа жизни различными группами населения - Организацией и разработкой учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, правилам медицинского поведения - Методикой пропаганды здорового образа жизни, гигиенических навыков, правил медицинского поведения, - Методикой обучения проведения гигиенических процедур, обучения навыкам здорового образа жизни 	
--	--	--	--	--	--	--

				- Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки.		
30	ПК-18	Способность и готовность к обучению населения правилам медицинского поведения, к проведению гигиенических процедур, формированию навыков здорового образа жизни	<ul style="list-style-type: none"> - Законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; - Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения; - Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения, методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний; - Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека. 	<p>Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Критически оценивать информацию, полученную с использованием поисковых систем Интернет. - Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья и факторами окружающей среды. - Оценивать эффективность профилактических мероприятий. 	<ul style="list-style-type: none"> - Базовыми технологиями преобразования информации; - методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания; - методами выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания. 	Решение проблемных ситуаций УИРС

31	ПК-19	Способность и готовность к принятию управленческих решений, направленных на сохранение здоровья населения в связи с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания человека	<ul style="list-style-type: none"> - Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. - Санитарно-гигиенические показатели качества и безопасности пищевых продуктов, пестицидной нагрузки; - Методика оценки риска для здоровья населения; - Основы взаимодействия человека и окружающей среды; - Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды (фактора питания) на организм; - Показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; - Научные основы гигиенического нормирования вредных факторов. - Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды. - Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса; меры 	<ul style="list-style-type: none"> -- Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели влияние факторов среды обитания (фактора питания) на здоровье населения; - Оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; - Оценивать эффективность профилактических мероприятий; - выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки - Проводить анализ материалов официальной статистики о заболеваемости населения, санитарном состоянии объектов окружающей среды (пищевых продуктов); - Выявлять причинно-следственные связи фактора питания как причину пищевых отравлений, болезней расстройства 	<ul style="list-style-type: none"> - Определением ведущих загрязнителей пищевых продуктов на курируемой территории, с целью оптимизации лабораторного контроля; - Выбором ведущих показателей нарушения здоровья, по которым следует вести мониторинг; - Установлением точек отбора проб, мест измерений и групп пищевых продуктов, которые являются наиболее показательными; - Сбором, хранением, обработкой и систематизацией данных наблюдения за состоянием здоровья населения и санитарно-эпидемиологическими показателями качества пищевых продуктов; - Методами выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания; - Методикой оценки пищевого статуса и показателей здоровья 	Тестовые задания, Реферативные сообщения, УИРС, Решение проблемных ситуаций.
----	-------	---	---	--	---	--

			<p>профилактики их вредного воздействия.</p> <ul style="list-style-type: none"> - основы радиационной безопасности; - Принципы и методика гигиенического изучения состояния здоровья, во взаимосвязи с факторами питания и профилактики заболеваемости населения; - Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека; - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний, пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием, разработка управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия фактора питания на здоровье населения; - Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей; 	<p>питания, других алиментарно-зависимых заболеваний, использовать полученные данные для выработки управленческих решений;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результатов; - Разработать профилактические мероприятия и управленческие решения для снижения негативного влияния фактора питания на здоровье населения.. - давать оценку соответствия пищевых объектов санитарно-гигиеническим требованиям; - определять степень угрозы и риска причинения вреда жизни и здоровью граждан от функционирования пищевых объектов; - осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, биологически активных добавок к пище (БАД), пищевых добавок, генетически модифицированных организмов (ГМО) растительного и животного проис- 	<p>населения во взаимосвязи с фактором питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы, гигиенической оценки качества и безопасности пищевых продуктов - Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; - методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания. - методами оценки риска здоровью населения при воздействии факторов химической и микробной 	
--	--	--	---	--	---	--

		<p>- основные показатели деятельности учреждений здравоохранения; системы различных системы</p> <p>- основы планирования, финансирования и управления системы здравоохранения;</p> <p>- Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека.</p> <p>законодательство РФ, Таможенного союза, Евразийского экономического Союза в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья для здоровья населения и правовых основ защиты прав потребителей;</p> <p>- принципы организации мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов питания на организм человека;</p> <p>- требования безопасности, предъявляемые к новым видам пищевых продуктов, биологически активным добавкам к пище (БАД), пищевым добавкам, генетически модифицированным</p>	<p>хождения, генетически модифицированных микроорганизмов, пищевой продукции, содержащей наноматериалы и продукты нанотехнологий, а также посуды, тары и упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов синтетических и полимерных материалов;</p> <p>- провести изучение фактического питания различных групп населения современными методами (24-часового воспроизведения питания, частотный метод).</p>	<p>природы, содержащихся в пищевых продуктах;</p> <p>- современными методами изучения питания различных групп населения.</p>	
--	--	--	--	--	--

			<p>организмам (ГМО) растительного и животного происхождения, генетически модифицированным микроорганизмам, пищевой продукции, содержащей наноматериалы и продукты нанотехнологий, а также к посуде, таре и упаковке, контактирующих с пищевыми продуктами;</p> <ul style="list-style-type: none"> - требования к организации санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли; - требования к организации питания различных групп населения (лечебно-профилактическое питание лиц, занятых в особо вредных условиях производства, лечебное питание в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность); - принципы гигиенического нормирования факторов химической и микробной природы, содержащихся в пищевых продуктах. 			
32	ПК-20	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, защите населения в очагах особо	<ul style="list-style-type: none"> - Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний; - Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на 	<ul style="list-style-type: none"> - Выявлять причинно следственные связи между состоянием здоровья и факторами окружающей среды. - Оценивать эффективность 	<ul style="list-style-type: none"> - Методами выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания. 	Решение ситуационных задач, контроль на практике,

		<p>опасных инфекций, при стихийных бедствиях и различных чрезвычайных ситуациях</p>	<p>здоровье человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения; - методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания. - Основные критерии общественного здоровья и факторы риска заболеваний, возникающих при чрезвычайных ситуациях и в связи с фактором питания; - Основные принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов от контаминации чужеродными соединениями химической и биологической природы, эколого-гигиеническую концепцию питания; - Классификацию, этиологию, эпидемиологию, клинику, лабораторную диагностику пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с пищевыми продуктами; - Методику расследования пищевых отравлений, разработку профилактических 	<p>профилактических мероприятий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить санитарно-гигиенические и противозидемические мероприятия в чрезвычайной ситуации; - Анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов; - Давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения; - Разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов от загрязнения химическими и биологическими контаминантами; - Расследовать вспышки пищевых отравлений, разрабатывать мероприятия по предупреждению пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, обусловленных неблагоприятными факторами питания; 	<ul style="list-style-type: none"> - методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения; - методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания. - Оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических; - Методами изучения питания населения; - Методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания; - Методикой санитарно-эпидемиологического расследования случаев возникновения массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний пищевых отравлений; 	<p>тестовые задания</p>
--	--	---	--	--	--	-------------------------

			<p>мероприятий;</p> <p>-Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки.</p> <p>- Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса; меры профилактики их вредного воздействия;</p> <p>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительной работы среди населения;</p> <p>- профилактические мероприятия. направленные на снижение уровня заболеваемости при чрезвычайных ситуациях и прекращение появления новых случаев заболеваний;</p> <p>- Методы дезинфекции. Дезинсекции и дератизации на пищевых объектах.</p>	<p>- Оказывать первую помощь при возникновении пищевых отравлений, в экстремальных условиях и очагах массового поражения;</p>		
33	ПК-21	Способность и готовность к анализу результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих	-Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-	-Использовать, вести и анализировать учетно-отчетную документацию Роспотребнадзора; -использовать	- Навыками заполнения, ведения учетно-отчетной документации Роспотребнадзора, - современными	Контроль на практике

		<p>функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, учреждений здравоохранения с учетом требований законодательства Российской Федерации</p>	<p>эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения ;</p> <ul style="list-style-type: none"> -Примерные нормативы деятельности органов и организаций Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в условиях бюджетирования, ориентированного на результат; - Системы оценки деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; - Порядок и основы ведения делопроизводства в учреждениях Роспотребнадзора; - формы отчетных и учетных документов;основы делопроизводства; - принципы и алгоритм заполнения журналов: входящей и исходящей документации, обращений 	<p>информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы,</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществлять планирование деятельности по осуществлению надзора за состоянием питания населения, - проводить анализ санитарно-эпидемиологической обстановки. 	<p>информационными и коммуникационными технологиями, в том числе ресурсами Интернет.</p>	
--	--	--	---	---	--	--

			<p>граждан, регистрации пищевых отравления, по применению административных мер;</p> <p>- Знать принцип заполнения статистических отчетных форм ;</p> <p>-основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и государственного надзора в области защиты прав потребителей,</p> <p>-основные показатели деятельности учреждений Роспотребнадзора.</p>			
34	ПК-23	Способность и готовность к осуществлению санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной документации и материалов по отводу земельных участков под строительство различных объектов	<p>- Основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, технического регулирования.</p> <p>- Научные основы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах;</p> <p>-Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.</p> <p>- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов</p>	<p>– Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок.</p> <p>– Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>- Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок;</p> <p>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов);</p>	<p>– Методикой отбора проб пищевых продуктов;</p> <p>– Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище;</p> <p>– Методикой санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов;</p> <p>– Методикой расследования массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (пищевых отравлений).</p>	Решение тестовых заданий, Решение ситуационных задач. Отчет по практике

			<p>оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО. - Методику постановки токсикологического эксперимента; - Основы взаимодействия человека и окружающей среды; - Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов; - Основы радиационной безопасности; - Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды, - Методы установления причинно-следственных связей между учебными актами проверок состоянием среды обитания и здоровьем населения. 	<ul style="list-style-type: none"> - Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты, личные медицинские книжки); - определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и здоровью людей; - Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. - Пользоваться спектрофотометром, аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, иономером, центрифугой. 		
35	ПК-24	Способность и готовность к интерпретации результатов гигиенических	- Основы законодательной базы в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и	- Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования,	- Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище;	Решение тестовых заданий, решение

		<p>исследований, к пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику</p>	<p>защиты прав потребителей, технического регулирования, в т.ч. Правила осуществления санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Научные основы гигиенического нормирования вредных веществ в пищевых продуктах; - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов. - Цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО; 	<p>обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> - Проводить экспертизу результатов лабораторных испытаний, исследований, а также токсикологических и гигиенических оценок. - Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами. - Оформлять экспертные заключения, протоколы исследований, испытаний и иных видов оценок; - Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов); - Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документации на пищевую продукцию и материалы, контактирующие с пищевыми продуктами. - Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей - Пользоваться набором 	<ul style="list-style-type: none"> - Методикой санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов; - Методикой отбора проб пищевых продуктов; - Организацией приема и регистрации заявлений о государственной регистрации продукции и прилагаемых к нему документов; - Методиками проведения экспертизы документов, сверкой данных заявления с информацией, содержащейся в Едином государственном реестре юридических лиц и в Едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей - Методикой проведения экспертизы результатов токсикологических, гигиенических и иных видов исследований (органолептических, физико-химических, микробиологических, радиологических) продукции; - Подготовкой проекта свидетельства о 	<p>ситуационных задач, Отчет по практике</p>
--	--	---	---	---	--	--

			<p>-Порядок оформления Свидетельства о государственной регистрации новых видов пищевой продукции, занесения сведений о госрегистрации в Единый Государственный Реестр;</p> <p>- Новые технологии, используемые при производстве пищевых продуктов. упаковки, в т.ч. наннотехнологии;</p> <p>-Методику постановки токсикологического эксперимента;</p> <p>- Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- Основы радиационной безопасности;</p> <p>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, ТР; и привлечения к ответственности лиц, совершивших такие нарушения.</p> <p>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды,</p> <p>-</p>	<p>средств информационно-коммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности</p> <p>- Работать с научной и справочной литературой</p> <p>- Производить отбор образцов продукции и проб для исследований</p> <p>-Определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека</p> <p>-- Применять методы и методики исследований и измерений</p>	<p>государственной регистрации продукции</p> <p>- Подготовкой решения о выдаче свидетельства о государственной регистрации продукции или об отказе в государственной регистрации продукции</p> <p>- Способами внесения сведений о продукции и ее изготовителе (поставщике) в Реестр свидетельств о государственной регистрации;</p> <p>-Оформлением и представлением выписки из Реестра свидетельств о государственной регистрации заинтересованным государственным органам, юридическим и физическим лицам;</p> <p>- Оформлением уведомления о готовности и выдаче свидетельства о государственной регистрации продукции заявителю;</p> <p>- Анализом полноты представленных материалов и документов, оценкой санитарно-эпидемиологической ситуации.</p>	
--	--	--	---	---	---	--

Компетенции должны соответствовать видам профессиональной деятельности и Учебным циклам программы специалитета ФГОС соответствующей специальности
 Виды оценочных средств, которые могут быть использованы при освоении компетенций: коллоквиум, контрольная работа, собеседование по ситуационным задачам, тестирование письменное или компьютерное, типовые расчеты, индивидуальные домашние задания, реферат, эссе, отчеты по практике

Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении

№ п/п	Код компетенции	Наименование раздела дисциплины
1.	ОК-1; ОК-2; ОПК-1; ОПК-6	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.
2.	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-13; ПК-15; ПК-16; ПК-19; ПК-21	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
3.	ОК-1; ОК-2; ОК-3; ОК-4; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-13; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20; ПК-21	Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания.
4.	ОК-2; ОК-3; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-8; ПК-10; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20;	Санитарно–эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.
5.	ОК-2; ОК-3; ОК-7; ОК-8; ОПК-1; ОПК-4; ОПК-5; ОПК-6; ОПК-7; ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10; ПК-11; ПК-12; ПК-13; ПК-14; ПК-15; ПК-16; ПК-17; ПК-18; ПК-19; ПК-20;	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость		Семестры			
	объем в зачетных единицах (ЗЕ)	объем в академических часах (АЧ)	7	8	9	10
Аудиторные занятия (всего)		192	60	48	36	48
В том числе:						
Лекции		48	12	12	12	12
Практические занятия (ПЗ)	4	144	48	36	24	36
Семинары (С)						
Лабораторные работы (ЛР)						
Самостоятельная работа (всего)		96	30	24	18	24
В том числе:						
Подготовка к занятиям		65	8	20	18	19
Реферат (написание и защита), УИРС(7 сем.)		10	10			
Самостоятельная проработка некоторых тем		21	12	4		5
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	1	36				36
Общая трудоемкость часы зач.ед.	9	324	90	72/2	54	108/3

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Л	ПЗ	ЛЗ	С	СРС	Всего часов
1.	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	2				2	2
2	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	8	20			8	44
3	Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	16	56			48	88
4	Санитарно–эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	12	36			21	74
5	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	10	32			26	80
	Итого:	48	144			96	288

5.2. Тематический план лекционного курса (семестр - 7, 8, 9,10)

№ Темы	Тема и ее краткое содержание	Часы	Наглядные пособия
7 семестр			
1	<p>Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Задачи науки и практики гигиены питания.</p> <p>(Введение в предмет. Содержание предмета. Методы гигиены питания. Связь гигиены питания и нутрициологии с другими науками.</p> <p>История гигиены питания в эмпирический период и зарождение ее как науки в России.</p> <p>Вклад отечественных и зарубежных ученых в развитие науки о питании).</p>	2	Мультимедиа
2	<p>Теоретические основы рационального питания. Теория сбалансированного адекватного питания, как основа рационального питания</p> <p>(Теория сбалансированного и адекватного питания. Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии. Научно-практическая концепция питания здорового и больного человека).</p> <p>Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов.</p> <p>Потребность в углеводах.</p> <p>Источники простых и сложных углеводов в питании.</p> <p>Физиологическое значение пищевых волокон, их роль в профилактике ряда заболеваний.</p>	2	Мультимедиа

3	<p>Белки – основа полноценного питания. Гигиеническая оценка традиционных, нетрадиционных и новых источников белка, используемых в питании.</p> <p>(Пищевые продукты – источники животных и растительных белков.</p> <p>Биологическая ценность пищевых продуктов.</p> <p>Рекомендуемые нормы потребности в белке. Факторы, влияющие на потребность. Основные пути решения проблемы недостаточности белка в питании человека.</p> <p>Болезни недостаточности и избыточности потребления белка).</p> <p>Жиры пищевых продуктов, классификация, функции. Гигиенические проблемы использования в питании населения. Значение углеводов в питании. Классификация, биологическая роль.</p> <p>(Жиры животные и растительные. Биологическая роль и основное значение жиров. Потребность в жирах, различных видах жирных кислот, нормирование.</p> <p>Состав и свойства пищевых жиров, их усвоение, источники Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение в питании и профилактике заболеваний.</p>	2	Мультимедиа
4.	<p>Сбалансированность витаминов и минеральных веществ в питании как одно из условий рационального питания и повышения устойчивости организма к неблагоприятным факторам внешней среды.</p> <p>(Значение витаминов в жизнедеятельности организма</p> <p>Коферментная роль витаминов. Роль витаминов в обмене веществ и защитных механизмах. Продукты-источники жиров и водорастворимых витаминов. Принципы нормирования потребности в витаминах в различных условиях жизни и деятельности человека. Гипо- и авитаминозы.</p> <p>Значение минеральных веществ в питании. Основные пищевые источники макро- и микроэлементов. Физиологическая потребность в минеральных веществах.)</p>	2	Мультимедиа
5.	<p>Оценка состояния фактического питания различных групп населения. Пути оптимизации. Методы изучения питания.</p> <p>(Методы оценки фактического питания населения – социально-гигиенические и социально-экономические методы. Балансовый метод, бюджетный метод. Методика изучения и оценки статуса питания. Оценка состояния фактического питания и разработка мероприятий по его коррекции.)</p>	2	Мультимедиа
6	<p>Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая оценка новых видов пищевых продуктов</p> <p>(Понятие «качество, безопасность, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов». Основные группы ксенобиоти-</p>	2	Мультимедиа

	ков. Загрязняющих пищевые продукты. Санитарно-эпидемиологическое нормирование и стандартизация в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Технические регламенты.		
		12 час	
	8 семестр		
7	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания растительного происхождения, их санитарно-эпидемиологическая характеристика. (Значение зерновых продуктов, овощей, фруктов и ягод в питании человека, их пищевая и биологическая ценность.. Растительные продукты как основные источники углеводов, витаминов и минеральных элементов. Значение зерновых продуктов как источника белка. Контаминация зерновых продуктов и овощей чужеродными примесями и их влияние на организм человека).	2	Мультимедиа
8	Пищевая и биологическая ценность продуктов питания животного происхождения. Санитарно-эпидемиологическая характеристика . (Значение молока и молочных продуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность молочных продуктов. Контроль качества. Санитарно-эпидемиологическая роль молока в распространении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний) Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса и рыбы. Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса и рыбы, их профилактика. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса, мясопродуктов и рыбы в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний).	2	Мультимедиа
9	Обогащенные и функциональные пищевые продукты. Специализированные пищевые продукты. Гигиенические требования к ним.	2	Мультимедиа
10	Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления немикробной природы, их профилактика. (Пищевые отравления, определение, классификация. Отравления продуктами растительного происхождения. Отравления продуктами животного происхождения, в том числе, связанные с накоплением биотоксинов. Отравления продуктами, загрязненными примесями химических веществ (токсичными элементами, пестицидами, нитратами и нитритами, ПХБ, гистамином, антибиотиками и др. Причины возникновения данной группы пищевых отравлений, их диагностика, профилактика).	2	Мультимедиа
11	Пищевые токсикозы (стафилококковые, ботулизм, микотоксикозы), их профилактика (Пищевые бактериальные токсикозы и микотоксикозы. Этиология и патогенез, клинические симптомы отравлений. Причины возникновения ботулизма и стафилококкового токсикоза. Роль отдельных продуктов в возникновении этих пищевых отравлений. Профилактика.)	2	Мультимедиа

12	Пищевые токсикоинфекции . Современные проблемы профилактики и расследования пищевых отравлений. (Этиология и патогенез. Общая характеристика и клинико-эпидемиологические особенности вспышек .Причины возникновения. Профилактика. Методика расследования пищевых отравлений).	2	Мультимедиа
		12 час	
9 семестр			
13	Пищевые добавки. Санитарно-эпидемиологический надзор за их применением. (Классификация пищевых добавок. Санитарно-эпидемиологические требования к ним. Санитарно-эпидемиологический надзор за их использованием). Биологически активные добавки к пище. (Классификация БАД. Нутрицевтики и пара-фармацевтики. Санитарно-эпидемиологические требования к их производству, использованию и реализации).	2	Мультимедиа
14	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, полученных с применением генной инженерии (ГМО растительного происхождения, ГММ, ферменты, полученные с использованием генной инженерии). (Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции, полученной с применением ГМИ. Требования к маркировке. Государственная регистрация).	2	Мультимедиа
15	Гигиенические принципы и организация лечебно-профилактического питания трудящихся при особо вредных условиях труда. (Научно-теоретические основы организации ЛПП. Цели и задачи ЛПП. Виды. Основные нормативные и законодательные документы по организации ЛПП. Порядок назначения. Характеристики основных рационов лечебно-профилактического питания).	2	Мультимедиа
16	Гигиенические принципы организации питания различных групп трудящихся (лиц умственного труда, рабочих промышленного и сельскохозяйственного труда) (Гигиенические требования к организации рационального питания лиц умственного труда, студентов, строительных рабочих, шахтеров, сельскохозяйственных рабочих. Осуществление санитарно-эпидемиологического контроля за организацией питания)	2	Мультимедиа
17	Гигиенические принципы питания различных контингентов населения (спортсменов, кормящих и беременных женщин, лиц пожилого и старческого возраста). (Нормы физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии данных групп населения. Функции питания при интенсивных спортивных нагрузках. Питание в период беременности и лактации. Особенности организации рационального питания, осуществление санитарно-эпидемиологического контроля за питанием этих контингентов).	2	Мультимедиа
18	Гигиенические требования к организации лечебного (диетического) питания в больничных учреждениях, санаториях и в системе общественного питания. Характеристика основных стандартных	2	Мультимедиа

	<p>диет, применяемых в ЛПУ. Диетическое питание в системе общественного питания.</p> <p>(Научные основы диетологии. Значение лечебного питания в комплексной терапии больных и профилактике. Основные направления диетической коррекции патологических блоков болезни. Принципы лечебного питания. Требования к организации в ЛПУ и санаторно-курортных учреждениях. Контроль за организацией и эффективностью лечебного питания.) (Характеристика основных диет, применяемых в ЛПУ.</p> <p>Цели, задачи, санитарно-эпидемиологические требования к организации диетического питания в системе общественного питания, по месту работы, учебы).</p>		
		12 час.	
	10 семестр		
19	<p>Организационные и правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по разделу надзора за питанием населения.</p> <p>(Законодательные, правовые и нормативно-технические документы для осуществления надзора в области гигиены питания. Структура Роспотребнадзора. Направления работы по разделу гигиены питания. Содержание, методы и формы работы. Критерии оценки ее эффективности. Деятельность Роспотребнадзора по защите прав потребителей по разделу гигиена питания. Закон «О защите прав потребителей»).</p>	2	мульти-медиа
20	<p>Современные проблемы нутриционной профилактики и лечения заболеваний населения (заболеваний избыточного и недостаточного питания, сердечно-сосудистых, онкологических и др. заболеваний)</p> <p>(Питание как фактор риска возникновения алиментарно-зависимых заболеваний. Нутритивная профилактика сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, онкологических заболеваний, остеопороза, болезней избыточного питания и недостаточного питания)</p>	2	Мульти-медиа
21	<p>Современные основы обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и процессов их производства. Санитарно-эпидемиологический надзор за продукцией и процессами производства в сфере реализации ФЗ «О техническом регулировании» и Единых санитарных требований Таможенного союза.</p> <p>(Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов - Федеральные законы № 29-ФЗ, № 52-ФЗ, № 184-ФЗ. Законодательство РФ, Таможенного союза, Европейского сообщества по вопросам обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Нормирование и стандартизация качества пищевых продуктов. Государственная регистрация пищевых продуктов.</p> <p>Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией производственного контроля на пищевых объектах. Система ХАССП, ИСО).</p> <p>Особенности проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы импортируемой пищевой продукции.)</p>	2	Мульти-медиа Видео-техника
22	<p>Методика санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой отрасли промышленности (мясной, молочной, рыбной, хлебопекарной).</p> <p>(Санитарно-эпидемиологические требования к территории, водо-</p>	2	Мульти-медиа Видео-

	снабжению, канализованию, отоплению, вентиляции освещению предприятий пищевой промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор за технологическими процессами получения пищевых продуктов, за состоянием здоровья персонала, условиями труда. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях. Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям различного профиля – мясоперерабатывающим, молочной промышленности, хлебопекарной и кондитерской промышленности, рыбоперерабатывающей промышленности).		техника
23	Гигиенические проблемы использования пестицидов в сельском хозяйстве. (Классификация пестицидов. Гигиенические требования к пестицидам. Гигиеническая характеристика основных групп – хлороорганических, фосфорорганических, ртутьсодержащих, синтетических пиретроидов. Санитарно-эпидемиологический надзор за безопасным использованием и остаточными количествами пестицидов в пищевых продуктах).	2	Мультимедиа
24	Санитарно-эпидемиологический надзор за изделиями из полимерных материалов, металлов, сплавов и др., контактирующими с пищевыми продуктами и используемых в пищевых отраслях промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор за материалами, полученными с использованием нанотехнологий. Санитарно-эпидемиологические требования к изделиям, упаковке, таре, из полимерных материалов и сплавов, контактирующих с пищевыми продуктами. Санитарно-эпидемиологические требования к изделиям, упаковке, полученным с использованием нанотехнологий. Порядок проведения экспертизы новых видов).	2	Мультимедиа
	Итого:	48 час.	

5.3 Тематический план практических занятий (семестр – 7, 8,9,10)

№ Раздела /темы	Тема и ее краткое содержание	Часы	Формы УИРС на занятии
	7 семестр		
2	<i>Раздел 2. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.</i>		

2.1	<p>Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов. (Понятие качество, безопасность, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов. Нормирование качества и безопасности. (Понятие о стандартизации пищевых продуктов. Государственное нормирование качества и безопасности. Основные законодательные и нормативные документы в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов в РФ и на территории стран Таможенного союза. Цели, задачи, порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов).</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока. (Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Санитарная экспертиза молока. Болезни и пищевые отравления, передающиеся с молоком. Использование молока и молочных продуктов в диетическом питании).</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса. (Пищевая и биологическая ценность мяса. Санитарная экспертиза мяса. Пищевые отравления и заболевания, передающиеся с мясом)</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы. Биогельминтозы, связанные с употреблением пищевых продуктов и их профилактика. (Пищевая и биологическая ценность рыбы. Санитарная экспертиза рыбы. Дифиллоботриоз, описторхоз. Диагностика, профилактика)</p>	4	-Заключение по проблемным ситуациям; - анализ протоколов лабораторных исследований, - обзор литературных источников
2.2		4	
2.3		4	
2.4		4	
Раздел 5. Требования к организации и оценка состояния питания различных групп населения.			
5.1	<p><i>Рациональное питание. Физиолого-гигиеническая оценка питания отдельных групп населения (УИРС)</i></p> <p>Гигиенические требования к построению рационального питания. Методы оценки состояния фактического питания отдельных групп населения.</p> <p>(Понятие адекватности и сбалансированности рациона питания. Режим питания. Социально-гигиенические и социально-экономические методы изучения питания населения. Балансовый и бюджетный методы. Изучение питания организованных коллективов и индивидуального питания).</p> <p>Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах. Определение потребности организма в основных нутриентах. (Хронометражно-табличный метод определения суточных энергозатрат, калориметрический метод и др). Методика расчета индивидуальных потребностей в основных нутриентах.</p> <p>Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с состоянием питания. Изучение статуса питания. (Понятие «пищевой статус»). Методы оценки пищевого статуса. Оценка состояния здоровья</p>		
5.1.1.		4	- обзор литературы, - реферат, - расчет химсостава рациона;
5.1.2		4	-оценка пищевого статуса; -анализ состояния питания; - разработка рекомендаций по оптимизации питания
5.1.3		4	
5.1.4		4	Анализ пра-

	во взаимосвязи с показателями пищевого статуса.)		вильности выполнения
5.2.	<i>Лабораторный контроль за питанием отдельных групп населения.</i> Определение калорийности и качественного состава пищи по данным меню-раскладки. Определение фактической калорийности и качественного состава пищи по анализу лабораторных данных. (Цели, задачи, порядок проведения лабораторного контроля за организацией питания в ЛПУ, организованных коллективах)	4	меню-раскладки блюд по лабораторным данным. Написание заключения
5.3	Гигиенические принципы организации питания различных групп населения (спортсменов; беременных и кормящих женщин; лиц пожилого и старческого возраста; проживающих в условиях Крайнего Севера,	4	Обзор литературы. Реферат, презентации
	<i>Раздел 3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания</i>		
3.1	Органические продукты. Обогащенные продукты и функциональные продукты. Санитарно-эпидемиологические требования к ним. Понятие «органические продукты», «обогащенные продукты», «функциональные продукты». Санитарно-эпидемиологические требования к их качеству, производству, реализации. Требования к маркировке).	4	Обзор литературы. Реферат, презентации
3.2	Госсанэпиднадзор за применением полимерных, синтетических, металлических и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. (Виды полимерных материалов, используемые при изготовлении посуды, тары, упаковки, технологического оборудования. Санитарно-эпидемиологическая оценка новых видов полимерных изделий, а также изделий из металлов и сплавов, нанноматериалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Гигиенические требования к ним).	4	Заключение по проблемным ситуациям и ситуационным задачам
	Итого:	48 час	
	8 семестр		
	<i>Раздел 4. Пищевые отравления и их профилактика. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарно-зависимых заболеваний.</i>		
4.1	<i>Эколого-гигиенические проблемы питания населения</i> Пути поступления токсичных элементов в пищу и санитарно-эпидемиологический надзор за их содержанием в пищевых продуктах (Эколого-гигиеническая концепция питания. Причины, механизмы и пути загрязнения пищевых продуктов токсичными элементами. Нормирование содержания токсичных элементов в пищевых продуктах. Этиология, клиника, профилактика пищевых отравлений, связанных с токсичными элементами. Болезнь Минамато, итай-итай).	4	-Заключение по проблемным ситуациям; - анализ протоколов лабораторных исследований, - обзор литературы
4.2	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением минеральных удобрений, использованием сточных вод жи-	4	

	<p>вотноводческих комплексов и промышленных предприятий в сельскохозяйственном производстве (Причины загрязнения растительной продукции нитратами. Пути превращения нитратов в организме и механизм их действия на организм человека. Профилактика пищевых отравлений нитратами. Гигиеническое нормирование содержания нитратов в пищевых продуктах. Санитарный надзор за применением минеральных удобрений и остаточным содержанием их в пищевых продуктах и продовольственном сырье. Пути реализации пищевых продуктов, загрязненных нитратами.</p> <p>Санитарно-эпидемиологический надзор за использованием сточных вод животноводческих комплексов и промышленных предприятий в сельскохозяйственном производстве).</p>		
4.3	<p>Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным содержанием их в пищевых продуктах (Классификация пестицидов. Клиника отравлений пищевыми продуктами, загрязненными фосфорорганическими и хлорсодержащими пестицидами. Санитарно-эпидемиологический надзор за использованием пестицидов в сельском хозяйстве и остаточным содержанием их в пищевых продуктах)</p>	4	То же
4.4	<p>Пищевые отравления, современная классификация. Пищевые отравления микробной этиологии. Микотоксикозы. (Понятие «пищевые отравления». Классификация. Микробные и немикробные пищевые отравления. Роль пищевых продуктов в возникновении различных пищевых отравлений. Этиология, клиника токсикоинфекций. Пищевые токсикозы – ботулизм, стафилококковый токсикоз. Причины развития и клинические проявления микотоксикозов., их профилактика)</p>	4	То же
4.5	<p>Пищевые отравления немикробной природы. Методика расследования пищевых отравлений и их профилактики. (Немикробные пищевые отравления продуктами растительного и животного происхождения. Пищевые отравления, связанные с употреблением пищевых продуктов, загрязненных химическими примесями. Этиология, клиника, профилактика. Гигиенический контроль за содержанием антибиотиков, стимуляторов роста в пищевых продуктах. Порядок расследования пищевых отравлений).</p>	4	То же
4.6	<p>Микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на предприятиях.</p> <p>Санитарно-микологический контроль за пищевыми продуктами и продовольственным сырьем..</p> <p>(Нормирование качества пищевых продуктов по микробиологическим и микологическим показателям. Методика отбора проб пищевых продуктов и блюд на микробиологические исследования. Оценка санитарного состояния пищевого объекта по результатам микробиологических исследований))</p>	4	То же
Раздел 3. Государственный санитарно-эпидемиологический			

	<i>надзор в области гигиены питания</i>		
3.3	<p>Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Санитарное законодательство РФ и Таможенного союза.</p> <p>Санитарно-эпидемиологическая оценка и государственная регистрация новых видов пищевых продуктов, продуктов детского питания, биологически активных добавок к пище и пищевых добавок, пищевых продуктов, содержащих ГМИ.</p> <p>(Порядок проведения санитарно-эпидемиологической оценки и государственной регистрации новых видов специализированных пищевых продуктов, продуктов детского и диетического питания, БАД к пище, ГМИ, минеральных вод и тонизирующих напитков.</p> <p>Законодательные и нормативные документы РФ и Единого Таможенного Союза, действующие в этой сфере).</p>	4	Обзор литературы, реферат
3.4	<p>Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок. Биологически активные добавки к пище, классификация, их применение и санитарно-эпидемиологический надзор за их производством и реализацией.</p> <p>(Классификация пищевых добавок. Гигиенические требования к пищевым добавкам. Санитарные правила по применению пищевых добавок в пищевой промышленности.)</p>	4	Обзор литературы Решение проблемных ситуаций
3.5	<p>Новые глобальные технологии производства продовольственного сырья и пищевых продуктов. Пищевые продукты из ГМИ. Нанотехнологии. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза, гигиенические требования. (Генетически модифицированные источники пищи. Оценка качества и безопасности пищевой продукции, полученной с использованием ГМИ. Пострегистрационный мониторинг за пищевой продукцией, содержащей ГМИ. Требования к маркировке продукции. ГМО, ГММ. Санитарно-гигиенические требования к продукции. Полученной с использованием нанотехнологий).</p>	4	Рнферат, презентации
	<i>Итого:</i>	36 час	
	9 семестр		
	<i>Раздел 5. Требования к организации и оценка состояния питания различных групп населения.</i>		
5.4	<p><i>Лечебно-профилактическое питание (ЛПП).</i></p> <p>Санитарно-гигиенический контроль за ЛПП на промышленных предприятиях.</p> <p>Характеристика рационов ЛПП, используемых на предприятиях с особо вредными и вредными условиями труда.</p> <p>(Цели, задачи организации ЛПП на предприятиях с вредными и особовредными условиями труда. Виды ЛПП. Порядок выдачи ЛПП. Характеристика рационов. Теоретические основы и механизм действия лечебно-профилактического пи-</p>	4	-Реферат -Заключение по проблемным ситуациям

	тания на организм. Оценка эффективности ЛПП. Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за организацией ЛПП).		
5.5	<i>Диетическое (лечебное) питание.</i> Диетическое питание как лечебный и профилактический фактор. Характеристика основных стандартных диет лечебного питания. Санитарно-эпидемиологический надзор за организацией и эффективностью лечебного питания. (Принципы лечебного питания. Требования к организации лечебного питания. Система стандартных диет в соответствии с Приказом МЗ № 330. Санитарно-эпидемиологические требования к пищеблокам ЛПУ. Диетическое питание в системе общественного питания. Цели, задачи, санитарно-эпидемиологические требования к его организации).	4	-Реферат -Заключение по проблемным ситуациям
	<i>Раздел 4. Пищевые отравления и их профилактика. Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарно-зависимых заболеваний.</i>		
4.7	Нутриционная профилактика и лечение болезней избыточного и недостаточного питания. Алиментарно-зависимые заболевания, являющиеся следствием нарушений и дисбалансов питания. (Причины возникновения алиментарно-зависимых заболеваний. Болезни избыточного питания – клиника, патогенез, диагностика. Классификация ожирения. Диетотерапия.	4	-Обзор литературы, -реферат, презентация
4.7.1	Болезни недостаточного питания, связанные с белково-энергетической недостаточностью. Гипо- и авитаминозы, микроэлементозы. Алиментарная коррекция).	4	
4.7.2		4	
4.8	Питание как фактор риска и профилактики атеросклероза и сердечно-сосудистых заболеваний, сахарного диабета, остеопороза, (Основные нутритивные факторы риска развития атеросклероза, кардиоваскулярных заболеваний, сахарного диабета II типа, онкологических заболеваний, остеопороза. Алиментарные методы профилактики).	4	-Обзор литературы, -реферат
	<i>Раздел 3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания</i>		
3.1	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области гигиены питания. Планирование работы, делопроизводство, критерии оценки деятельности отдела по надзору за питанием населения. (Структура, организационные и правовые основы деятельности Роспотребнадзора в области гигиены питания. Порядок осуществления деятельности по надзору за пищевыми объектами).	2	
3.2	Деятельность органов Роспотребнадзора по защите прав потребителей.	2	
	Итого:	24 час	
	10 семестр		

	Раздел 2. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.		
2.5	Санитарно-эпидемиологические требования к проведению производственного контроля на различных пищевых объектах (промышленных предприятиях, предприятиях общественного питания, предприятиях продовольственной торговли) (Действующие законодательные и нормативные документы по организации и проведению производственного контроля на пищевых объектах. Требования к составлению Программ производственного контроля. Цели, объекты производственного контроля. Критические контрольные точки. Система ХАССП и ИСО. Деятельность ФБУЗ по осуществлению производственного контроля на пищевых объектах).	4	Обзор литературы, Самостоятельный анализ программы производственного контроля
	Раздел 3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания		
3.6	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов - предприятия общественного питания, продовольственной торговли, предприятия пищевой промышленности. (Виды проектов. Состав проекта. Санитарно-эпидемиологические требования к земельному участку под пищевые объекты. Требования к набору помещений в зависимости от мощности и вида пищевого объекта. Требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции).	4	-заключение по результатам рассмотрения проекта
3.7	Санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями общественного питания. (Классификация предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к территории предприятия, к санитарно-техническому оборудованию. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и набору помещений, к технологическому процессу на предприятии общественного питания. Санитарные требования к условиям хранения и реализации пищевых продуктов и блюд. Санитарные требования к содержанию помещений. Контроль за состоянием здоровья работников предприятий. Организация производственного контроля).	4	-заключение по результатам обследования объекта
3.8	Санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями продовольственной торговли. (Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-техническому оснащению продовольственных магазинов. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, планировке, отделке. Оборудованию. Требования к транспортировке, приему и хранению, условиям реализации пищевых продуктов. Организация производственного контроля).	4	-заключение по результатам обследования объекта

3.9	<p><i>Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевых отраслей промышленности.. Методика осуществления санитарно-эпидемиологического обследования предприятий пищевой промышленности:</i></p> <p>- Методика санитарно-эпидемиологического обследования молокозавода</p> <p>- Методика санитарно-эпидемиологического обследования мясоперерабатывающих предприятий</p> <p>- Методика санитарно-эпидемиологического обследования хлебозаводов и кондитерских предприятий</p> <p>- Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий рыбоперерабатывающей и консервной промышленности.</p> <p>(Санитарно-эпидемиологические требования к территории пищевых объектов, к санитарно-техническому состоянию – требования к водоснабжению, канализованию, отоплению, вентиляции. Санитарные требования к организации технологического процесса и осуществлению производственного контроля за качеством выпускаемой продукции. Требования к условиям транспортировки и хранения пищевой продукции.)</p>	4	Обзор литературы. Реферат
3.10		4	
3.11		4	
3.12		4	
3.13		Методика осуществления социально-гигиенического мониторинга в гигиене питания.	
	Итоговое тестирование. Проверка практических навыков.	2	
	Итого:	144 час	

5.4. Лабораторный практикум (семестр) – не предусмотрен.

№ п/п	Наименование лабораторных работ	Часы	Формы УИРС на занятии

5.5. Тематический план семинаров (семестр) – не предусмотрен.

№ темы	Тема и ее краткое содержание	Часы	Формы УИРС на занятии

6. Организация текущего, промежуточного и итогового контроля знаний.

№ п/п	№ семестра	Формы контроля	Наименование раздела дисциплины	Оценочные средства		
				Виды	Кол-во контрольных вопросов	Кол-во тестовых заданий
1	2	3	4	5	6	7
1	7	-контроль освоения темы	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	-Собеседование на экзамене - Решение тестовых заданий	20	10
2	7,9	-контроль освоения темы; -контроль самостоятельной работы;	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	- Отчеты по УИРС - Решение тестовых заданий - Собеседование на экзамене	60	100
3	7,10	-контроль освоения темы; -контроль самостоятельной работы;	Санитарно–эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	- Решение тестовых заданий -Решение ситуационных задач -Собеседование на экзамене - Контроль на практике	50	120
4	8,9	-контроль освоения темы; -контроль самостоятельной работы;	Санитарно–эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	- Решение тестовых заданий -Решение ситуационных задач -Собеседование на экзамене -Контроль на практике	40	110
5	7, 8,9, 10	-контроль освоения темы; -контроль самостоятельной работы;	Государственный санитарно–эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	- Решение тестовых заданий -Решение ситуационных задач -Собеседование на экзамене -Контроль на прак-	50	110

				тике		
6	10	Экзамен		Собеседование на эк- замене. Оценка практических навыков	50 вопро сов 45 ситу- аци- онных задач	450**

**формы текущего контроля: контроль самостоятельной работы студента, контроль освоения темы; формы промежуточной аттестации: зачет, экзамен*

6.1. Примеры оценочных средств

1 ТЕСТОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО, ПРОМЕЖУТОЧНОГО И ИТОГОВОГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ СТУДЕНТОВ:

Используются различные виды тестовых заданий для проведения текущего контроля по всем разделам дисциплины, а также промежуточный и итоговый тестовый контроль.

1. Приоритетными возможными путями использования условно-пригодных продуктов питания, загрязненных нитратами в количествах менее 2 МДУ, являются:

- а) передача на корм животным по согласованию с органами ветеринарного надзора
- б) использование в приготовлении многокомпонентных блюд (+)
- в) направляются на техническую утилизацию
- г) подлежат уничтожению

2. Реакция на обнаружение фосфатазы в молоке используется для выявления:

- а) кислотности молока
- б) термической обработки молока (+)
- в) бактериальной обсемененности молока
- г) фальсификации молока

3. Промежуточные хозяева в цикле развития дифиллоботриоза:

- а) вислоногие рачки, циклопы (+)
- б) моллюски
- в) рыбы карповых (язь, лещ и др.)
- г) хищные озерные и речные рыбы (щука, налим и др.) (+)
- д) морские породы рыб

4. Возникновение болезни «Миномата» обусловлено избыточным поступлением с пищевыми продуктами

- а) меди
- б) свинца
- в) кадмия
- г) ртути (+)

5. Санитарное законодательство устанавливает гигиенические требования к содержанию в пищевых продуктах следующих радионуклидов:

- а) цезий-137 (+)
- б) стронций-90 (+)

- в) йод-131
- г) калий-40

6. Радионуклиды, постоянно нормируемые санитарным законодательством в пищевых продуктах:

- 1) цезий-137, стронций-90 (+)
- 2) йод-131, стронций-90
- 3) йод-131, калий-40
- 4) калий-40, цезий-137

7. Государственная регистрация импортной пищевой продукции проводится на этапе:

- 1) подготовка заключения контракта на поставку в Российскую Федерацию(+)
- 2) при пересечении государственной границы РФ
- 3) при ее реализации
- 4) при хранении на складе перед реализацией

8. Объектами технического регулирования в соответствии с Техническими регламентами на пищевую продукцию являются:

- 1) процессы хранения и перевозки
- 2) реализация
- 3) пищевая продукция и процессы производства
- 4) утилизация
- 5) все верно (+)

9. Ответственными за проведение производственного контроля за показателями безопасности пищевых продуктов, выпускаемых на пищевом предприятии являются :

- 1) индивидуальные предприниматели и юридические лица, действующие в сфере изготовления пищевых продуктов (+)
- 2) Роспотребнадзор
- 3) Ветеринарный и фитосанитарный надзор
- 4) Росстандарт

10. Источниками обсеменения молока и молочных продуктов стафилококками являются:

- 1) работники с хроническими гастритами и колитами
- 2) работники, больные ангиной, фарингитами, отитами, гайморитами (+)
- 3) работники, страдающие гнойничковыми поражениями кожи (+)
- 4) животные с клиническими и субклиническими формами мастита (+)

2. СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ

ЗАДАЧА № 1.

В ходе проверки продовольственной базы представителями органов Роспотребнадзора установлено, что в овощехранилище находится сельхозпродукция, выращенная в открытом грунте: арбузы – 10 т, перец сладкий – 2 т, кабачки – 1,5 т.

В присутствии администратора овощехранилища был произведен отбор образцов от каждой партии овощной продукции в количестве, установленном ГОСТ и оформлен акт отбора проб.

Результаты лабораторного исследования продукции на содержание нитратов:

- арбузы - 60 мг/кг
- перец сладкий - 250 мг/кг
- кабачки - 465 мг/кг

Задание:

1. Дайте заключение по образцам исследованной продукции, используя ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
2. Дайте рекомендации о возможности и условиях использования в питании населения сельхозпродукции с повышенным содержанием нитратов.

ЗАДАЧА № 2.

При осуществлении государственного санитарного надзора за организацией лечебно-профилактического питания на промышленном предприятии по производству хромсодержащих реактивов и пигментов было установлено:

1. Предприятие выпускает окиси хрома, пигменты, хромовые дубители кожи и др.
2. На предприятии бесплатно выдается рацион ЛПП № 4 в виде горячих завтраков в обеденный перерыв.
3. В цехе производства хромсодержащих реактивов ведутся строительно-монтажные работы без остановки основного технологического процесса.
4. Организация ЛПП для строительных рабочих осуществляется в виде сухих пайков.
5. ЛПП выдается по нормам меню, рассчитанным на 5-дневную рабочую неделю.
6. Выдача рациона № 4 ЛПП осуществляется в столовой предприятия, в общем зале, по составленным спискам.
7. Дополнительно к рациону ЛПП № 4 выдается бесплатно молоко по 0,5 л на одного рабочего.
8. Согласно действующему меню рациона ЛПП № 4 была произведена замена сливочного масла на маргарин и творога свежего на молоко.

Задание:

1. Какой рацион ЛПП должны получать рабочие данного предприятия?
2. Дайте оценку организации ЛПП на предприятии.
3. Внесите свои предложения по его оптимизации.

ЗАДАЧА № 3.

При проведении плановой проверки соблюдения санитарного законодательства на пищеблоке больницы г. Н. была отобрана проба 2-го блюда (кнели куриные паровые с картофельным пюре) с целью оценки правильности выполнения меню-раскладки в соответствии с «Методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах» (29.12.86 г).

Проба блюда с актом отбора пробы и меню-раскладкой доставлены в санитарно-химическую лабораторию ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. Н.».

1. Данные меню-раскладки.

Наименование блюда: Кнели куриные паровые с картофельным пюре.

Продукты	Вес – брутто, г
Курица	200
Масло сливочное	5
Мука пшеничная	5
Молоко пастеризованное	30
Яйцо	20 (1/2 шт)
Картофель	250
Молоко	50
Масло растительное (подсолнечное)	10

Выход:	115/210
--------	---------

2. Результаты лабораторных исследований:

Вес блюда – 100/180 г

сухой остаток – 48 г

жир – 9 г

белок – 20 г

Задание:

1. Рассчитать химический состав и калорийность блюда по меню-раскладке с учетом потерь пищевых веществ при тепловой обработке.

2. Рассчитать процент выполнения меню-раскладки по белкам, жирам, углеводам, калорийности и дать заключение (оценить выполнение меню-раскладки).

ЗАДАЧА № 4.

В лабораторию ФГУЗ "Центр гигиены и эпидемиологии" с молокозавода г. П. поступили на исследование в соответствии с программой производственного контроля образцы молока, взятые из цеха пастеризации, с целью проверки эффективности пастеризации.

Установлено: Реакция на фосфатазу "отрицательная", реакция на пероксидазу "положительная". КМАФАнМ – 1×10^5 КОЕ/г; БГКП – в 0,01 не обнаружены.

Задание:

1. Какое заключение можно дать по результатам лабораторных исследований об эффективности пастеризации молока и его качестве?

2. Какой режим пастеризации проводился на молокозаводе в отношении данной партии молока?

ЗАДАЧА № 5.

В лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» направлены в соответствии с программой производственного контроля образцы молока фляжного непастеризованного из приемного цеха молокозавода.

В результате лабораторных исследований получены следующие результаты:

Органолептические исследования:

— внешний вид и консистенция — непрозрачная, однородная жидкость без осадка;

— цвет — бело-синеватый;

— вкус и запах — без посторонних запахов и привкусов.

Физико-химические показатели:

— плотность — $1,024 \text{ кг/м}^3$;

— жир — 2,0%;

— кислотность — 14° Т ;

— сухой остаток — 8%;

— реакция на присутствие соды — «положительная».

Бактериологические исследования:

— КМАФАнМ — 4×10^6 КОЕ/г.

Задание:

1. Дайте заключение по образцу и партии молока с предложениями по условиям его реализации, используя ГОСТ 31449-2013 «Молоко коровье сырое» и ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

2. С какой целью в сырое молоко добавляют соду.

ЗАДАЧА № 6.

В лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» направлены образцы мяса свинины от партии 500 кг с целью определения его качества и безопасности. В результате лабораторного исследования получены следующие показатели.

Органолептические показатели:

При определении внешнего вида установлено, что мясо имеет темно-красный цвет, поверхность на разрезе блестящая, слегка влажная, жир белый с легким желтоватым оттенком. При надавливании пальцем ямка выравняется быстро. При проведении пробы на шпильку запах приятный, соответствует свежему мясу. Пробная варка — бульон прозрачный.

Физико-химические показатели:

Количество летучих жирных кислот — 9 мг гидроокиси калия на 1 г продукта. Определение продуктов первичного распада белков в бульоне (проба с сернокислой медью) — бульон прозрачный.

Микроскопия мяса: в поле зрения обнаружено до 10 кокков и палочковидных бактерий, следов распада мышечной ткани не обнаружено.

Гельминтологические исследования: при микроскопии срезов обнаружено 2 трихинеллы.

Задание:

Дайте заключение по образцу мяса с указанием предложений по дальнейшей реализации партии.

ЗАДАЧА № 7.

В Роспотребнадзор обратился представитель торгово-закупочной организации с просьбой о проведении санитарно-эпидемиологической оценки на впервые ввозимую по импорту партию какао-бобов. Сопроводительные документы, подтверждающие происхождение продукции, и сертификат безопасности страны-производителя представлены в полном объеме.

В результате лабораторных исследований образцов продукции, проведенных в лаборатории ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в г. СПб», установлено, что содержание токсичных элементов в какао-бобах составляет:

- свинец — 1,5 мг/кг
- мышьяк — 1,0 мг/кг
- кадмий — 0,6 мг/кг
- ртуть — 0,15

Задание:

Составьте мотивированное заключение о соответствии импортируемой партии какао-бобов по содержанию токсичных элементов требованиям санитарного законодательства (Технический регламент Таможенного Союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»).

ЗАДАЧА № 8.

В аккредитованный испытательный лабораторный центр ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» доставлен средний образец белокочанной капусты из агрофирмы «Гатчинская». Проба направлена ведущим специалистом-экспертом ТО Управления Роспотребнадзора в городе. Отбор проб произведен врачом отделения гигиены питания

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» при проведении плановых мероприятий по контролю на агрофирме «Гатчинская» по Распоряжению Главного государственного санитарного врача. Партия капусты составляла 4 т.

В испытательном лабораторном центре ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» проведены исследования образца капусты в соответствии с МУК 4.1.1434-4.1436а-03 «Определение остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах, сельскохозяйственном сырье и объектах окружающей среды».

Результаты лабораторных исследований:

Органолептические показатели: внешний вид — без особых замечаний; цвет — обычный; запах — обычный; вкус — обычный, без постороннего привкуса.

Физико-химические показатели: методом тонкослойной хроматографии в исследованном образце установлено наличие препарата карбофос в количестве 3 мг/кг.

Задание:

1. Дать заключение по образцам исследованной продукции, учитывая требования ГН 1.2.1323-03 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды».

2. Решить вопрос о возможности и условиях реализации данной партии.

ЗАДАЧА №9.

Большая М., 52 лет поступила в больницу на 4 день болезни с диагнозом «Гипертоническая болезнь». Двумя днями ранее с диагнозом «Грипп» была госпитализирована ее дочь Ф., 24 лет. При поступлении больная М. жаловалась на резкую мышечную слабость, невозможность удерживать голову в вертикальном положении, головную боль, двоение в глазах, «сетку перед глазами», сухость во рту, затруднения при глотании, сжимание и стеснение в грудной клетке, затрудненное дыхание. Объективно: температура 35,6 С, пульс 92, артериальное давление 170/90. Заболела одновременно с дочерью, когда через 10-12 часов после съеденных консервированных грибов домашнего приготовления, появилась слабость, головная боль, тошнота, однократная рвота, сухость во рту, ухудшилось зрение. В последующие дни присоединились охриплость голоса, «смазанность» и невнятность речи, затруднение глотания, чувство сдавления в груди.

Задание:

- 1) Ваше заключение о диагнозе заболевания.
- 2) Какие клинические симптомы заболевания свидетельствуют об этом?
- 3) Какие лабораторные исследования необходимо провести для уточнения диагноза и обоснования лечения?
- 4) Какие продукты питания чаще всего являются причиной возникновения аналогичных заболеваний?
- 5) Предложите профилактические мероприятия.

ЗАДАЧА №10.

При осуществлении санитарно-микологического контроля за качеством зерна, поступившего на мукомольный комбинат, врачом ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» были отобраны пробы зерна пшеницы. При проведении лабораторных исследований было установлено следующее: запах свойственный нормальному зерну пшеницы, однако при нагревании зерна ощущается легкий запах плесени. Часть зерен (4%) имеет розовую окраску. Количество минеральной и сорной примеси не превышает допустимое ГОСТ 9353 «Пшеница. Технические условия». Влажность зерна составляет 19%, что соответствует предельной величине, нормируемой ГОСТом.

В результате лабораторного исследования розовоокрашенных зерен с помощью методов тонкослойной хроматографии обнаружено содержание афлотоксина В1 в количестве 8,7 мкг/кг зерна.

Задание:

- 1) О чем свидетельствует розовая окраска отдельных зерен. Имеется ли опасность использования этого зерна для пищевых целей?
- 2) Причиной какого заболевания людей может стать употребление муки из такого зерна в пищу?
- 3) Дайте заключение по результатам исследования образцов в соответствии с ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна».
- 4) Какие дополнительные исследования необходимо провести, для решения вопроса о возможных путях реализации такого зерна?
- 5) Укажите необходимые профилактические мероприятия.

3. Контрольные вопросы:

1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания. Задачи науки и практики гигиены питания.
2. Методы изучения фактического питания населения. Преимущества и недостатки этих методов. Взаимосвязь питания и показателей здоровья населения. Методы изучения и оценки пищевого статуса.
3. Классификация пищевого статуса. Избыточный и недостаточный пищевой статусы, их оптимизация.
4. Рациональное питание. Основные гигиенические требования к его организации в различных условиях жизни и деятельности человека. Значение сбалансированности отдельных пищевых веществ.
5. Обоснование питания населения с позиций пищевой экологии.
6. Физиолого-гигиеническое обоснование организации здорового питания людей пожилого возраста. Социальное значение проблемы.
7. Физиолого-гигиеническое обоснование организации здорового питания лиц умственного труда. Социальное значение проблемы.
8. Физиолого-гигиеническое обоснование организации питания работников промышленных предприятий, занятых на тяжёлых и особо тяжелых работах.
9. Физиолого-гигиеническое обоснование рационального питания работников агропромышленного комплекса.
10. Особенности питания рабочих на производствах с повышенной тепловой нагрузкой.
11. Особенности организации здорового питания людей в зависимости от климатических условий проживания.
12. Физиолого-гигиеническое обоснование уровня энергетической адекватности питания различных профессиональных и возрастных групп населения. Положительный и отрицательный энергетический баланс.
13. Факторы, определяющие величину потребности в белках, жирах и углеводах различных групп населения.
14. Белки, биологическое значение, основные функции и факторы, определяющие потребность.
15. Гигиенические проблемы использования белка в питании. Продукты - источники белка. Значение незаменимых и заменимых аминокислот.
16. Пищевая и биологическая ценность жиров. Полиненасыщенные и насыщенные жирные кислоты, их источники и значение для организма. Факторы, определяющие потребности в жирах.
17. Гигиенические проблемы использования жира в питании различных групп населения.

- Продукты – источники «скрытых» животных и растительных жиров в питании человека.
18. Углеводы. Потребность в углеводах при различных условиях жизни и деятельности человека. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов, их роль в питании.
19. Клетчатка и пектиновые вещества. Их физиологическое значение, источники.
20. Роль минеральных элементов в жизнедеятельности организма. Классификация минеральных элементов.
21. Значение кальция и фосфора в питании. Факторы, определяющие потребность в кальции и фосфоре. Пищевые продукты – их источники.
22. Биомикроэлементы, их роль в жизнедеятельности организма человека. Микроэлементозы. Клинические проявления недостаточности биомикроэлементов. Продукты - источники биомикроэлементов.
23. Витамины, их классификация. Значение витаминов для жизнедеятельности человека. Роль микрофлоры кишечника человека в пополнении организма витаминами.
24. Водорастворимые витамины, их биологическое значение и факторы, определяющие величину потребности. Пищевые продукты - источники этих витаминов.
25. Жирорастворимые витамины, их физиологическое значение и факторы, определяющие величину потребности. Пищевые продукты - источники этих витаминов.
28. Экзо- и эндогенные факторы развития витаминной недостаточности. Профилактические мероприятия.
29. Болезни недостаточного питания. Белково-энергетическая недостаточность. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
30. Болезни избыточного питания. Ожирение. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.

4. Деловые, ролевые игры.

1. Деловая игра «Основные задачи работы медицинской службы, администрации и профсоюзного комитета промышленного предприятия по организации лечебно-профилактического питания».
2. Деловая игра «Расследование пищевого отравления».
3. Деловая игра «Плановая проверка территориальным отделом Управления Роспотребнадзора субъекта РФ организации лечебного питания в медицинской организации, осуществляющей медицинскую деятельность».

5. УИРС

1. Физиолого-гигиеническая оценка фактического питания студента медицинского ВУЗа.

7. Внеаудиторная самостоятельная работа.

Вид работы	Часы	Контроль выполнения работы
<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка к аудиторным занятиям - проработка учебного материала по конспектам лекций и учебной литературе). - работа с тестами и вопросами для самопроверки. - работа с учебной и научной литературой - изучение литературных источников, сбор информации, проведение расчетов, проведение анализа - Выполнение индивидуальных домашних заданий (решение задач, проблемных ситуаций,). 	65	<ul style="list-style-type: none"> • Решение тестовых контрольных заданий (промежуточный и итоговый контроль) • Решение ситуационных задач • Письменные работы • Собеседование на экзамене • Опрос по изученным учебным материалам,

<ul style="list-style-type: none"> • Самостоятельная проработка отдельных тем учебной дисциплины в соответствии с учебным планом, написание актов обследования пищевого объекта. • Выполнение курсовых работ и УИРС Подготовка и написание рефератов, презентаций. докладов на заданные темы, подбор и изучение литературных источников и источников Интернет. • Работа в студенческих научных обществах. • Участие в научно-исследовательской работе кафедр. • Участие в научно-практических конференциях, семинарах и т.п. 	<p style="text-align: center;">21</p> <p style="text-align: center;">10</p>	<p>конспектам лекций</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рефераты • Презентации • Отчеты УИРС • Отчеты по практике • Контрольные работы • Акты обследования пищевых объектов • Санитарно-эпидемиологические заключения по проектам
ИТОГО:	96 часов	

7.1. Самостоятельная проработка некоторых тем

№	Название темы	Часы	Методическое обеспечение	Контроль выполнения работы
1.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания (продовольственной торговли).	3	<p>1. Королев А.А. Гигиена питания, М. Академия, 2014</p> <p>2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, Гиорд, 2014.</p> <p>3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,</p> <p>4. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».</p> <p>5. СП 2.3.6.1066-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них</p>	<p>-ответы на вопросы преподавателя;</p> <p>- тестирование;</p> <p>- проверка акта санитарного обследования объекта;</p> <p>- проверка предписания по устранению выявленных нарушений.</p>

			продовольственного сырья и пищевых продуктов».	
2.	Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий молочной промышленности	2	1. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, Гиорд, 2014. 2. Закревский В.В., Кононенко И.А «Организация производственного контроля на пищевых объектах»ю СПб, СЗГМУ им. И.И.Месникова, 2014.	-ответы на вопросы преподавателя, - составление схемы получения питьевого молока на молокозаводе с указанием критических контрольных точек, - тестирование.
3	Физиолого-гигиеническая оценка рациона питания (студента). УИРС.	12	1. Королев А.А. Гигиена питания. М.: Академия, 2014 2. Нормы физиологических потребностей населения России в энергии и пищевых веществах, 2008 3. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения /Под ред В.А.Доценко/ 2006 4. Закревский В.В., Кордюкова Л.В. «Гигиеническая оценка питания различных групп взрослого трудоспособного населения». Учеб.-метод пособие для студентов. ю СПб, СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2015.	- Тестирование; - ответы на вопросы преподавателя; Контроль выполнения УИРС: - составление аналитического обзора; - расчеты химического состава и калорийности рациона; - расчеты суточных энерготрат с использованием хронометражно-табличного метода; - анализ полученных результатов; - составление нутриограмм; - разработка рекомендаций по рационализации питания.

4	Лабораторный контроль за питанием отдельных групп населения	4	<p>1. Королев А.А. Гигиена питания. М.: Академия, 2014</p> <p>2. Нормы физиологических потребностей населения России в энергии и пищевых веществах, 2008</p> <p>3. Сборник ситуационных задач по гигиене питания. Закревский В.В., Мелешкова И.В., Кордюкова Л.В. СПб, 2014.</p> <p>3. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения /Под ред В.А.Доценко/ 2006</p>	<p>- Тестирование,</p> <p>- опрос преподавателя,</p> <p>- расчет химического состава и калорийности блюд по данным меню-раскладки,</p> <p>- протокол исследования блюд на калорийность,</p> <p>- заключение по выполнению меню-раскладки.</p>
---	---	---	---	---

7. 2. Примерная тематика курсовых работ - не предусмотрено.

7.3. Примерная тематика рефератов:

1. Принципы организации лечебно-профилактического питания рабочих, занятых на производствах с вредными и особо вредными условиями труда.
2. Научные принципы и теоретические основы лечебно-профилактического питания.
3. Особенности организации диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях при различных заболеваниях.
4. Роль питания в профилактике заболеваний обмена веществ (сердечно-сосудистых, эндокринных, онкологических заболеваний).
5. Влияние загрязнения продуктов питания чужеродными веществами химической и биологической природы на формирование алиментарнозависимых форм заболеваний населения.
6. Пищевые отравления (ботулизм, стафилококковый токсикоз и др.) и их профилактика.
7. Санитарно-эпидемиологическая оценка условий труда на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.
8. Обогащенные и функциональные продукты питания, пре- и пробиотики.
9. Основные принципы и методы осуществления мониторинга за содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах.
10. Особенности санитарно-эпидемиологической оценки продуктов, содержащих ГМИ.
11. Новые технологии получения пищевых продуктов.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) Основная литература:

1. Королев А.А. Гигиена питания. Учебник. – М., Академия, 2014.- 528 с.
2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. – Санкт-Петербург, ГИОРД, 2013.
3. Кордюкова Л.В., Закревский В.В. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения. – СПб., изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2015. – 156 с.
4. Закревский В.В., И.А. Кононенко «Организация производственного контроля на пищевых объектах», СПб, СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2014

5. Закревский В.В., Мелешкова И.В., Кордюкова Л.В. Сборник ситуационных задач по гигиене питания. СПб, изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 136 с.
6. Закревский В.В., И.А.Кононенко «Государственный надзор за соблюдением законодательства РФ о защите прав потребителей с целью обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья». СПб, СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2014.
7. Закревский В.В., Мосийчук Л.В. Гигиенические проблемы использования нанотехнологий в производстве пищевых продуктов: учебно-методическое пособие. - СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2016. – 76 с.
8. Сборник тестовых заданий по гигиене питания. /Под ред В.А.Доценко – СПб, СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2011
9. Закревский В.В., Доценко В.А. Глоссарий по гигиене питания. СПб, изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2013. – 72 с.

б) Дополнительная литература:

1. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. – М., МЕДпресс-информ», 2005. – 392 с.
2. Закревский В.В. Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору. – Санкт-Петербург, Диалект, 2006. – 152 с.
3. Доценко В.А., Мосийчук Л.В. Болезни избыточного и недостаточного питания. – СПб, Фолиант, 2004. – 52 с.
4. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и БАД к пище. Практическое руководство. СПб, ГИОРД, 2004. – 280 с.
6. Руководство по методам анализа качества и безопасности пищевых продуктов. /Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А. М.: Брандес, Медицина. – 1998.
7. Тутельян В.А. и др. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов: учеб. пособие. – М.: Практ. медицина, 2014. – 160 с.
8. Руководство по методам контроля качества и безопасности биологически активных добавок к пище. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 240 с.
9. Генетически модифицированные источники пищи: оценка безопасности и контроль / Под ред. В.А. Тутельяна. – М.: Изд-во РАМН, 2007. – 444 с.

7

в) Программное обеспечение:
- MOODLE

г) Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы
Новая информация по научно-практическим вопросам гигиены питания в журналах «Вопросы питания», «Гигиена и санитария», на официальном сайте Роспотребнадзора - www.gsen.ru

«Консультант плюс» <http://www.consultant.ru>

1. «Гарант» <http://www.garant.ru>
2. <http://www.who.int/about/agenda/ru/>
3. Российская медицина
4. Medline
5. Яндекс
6. Rambler
7. Google

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Кабинеты: учебные аудитории – по количеству групп студентов, лекционные залы

Мебель: письменные столы, стулья, учебные доски

Технические средства обучения: персональные компьютеры с выходом в Интернет (1 на 2 студентов), мультимедиа, аудио- и видеотехника (1 на группу студентов).

Тренажеры, муляжи, музейные экспонаты.

10. Методические рекомендации для обучающегося по освоению дисциплины «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

Организация учебного процесса для освоения дисциплины «Гигиена питания» предусматривает прослушивание цикла лекций, предусмотренных учебной программой и их конспектирование. В процессе обучения студент должен посетить все предусмотренные программой практические занятия и выполнить весь предложенный объем заданий, предусмотренный объем самостоятельной работы, а также продемонстрировать в ходе промежуточного и итогового контроля степень освоения предмета, все знания, умения и владения, сформированные в ходе его подготовки. Также программой предусмотрено выполнение Учебно-исследовательской работы. В ходе выполнения УИРС студенты проводят оценку антропометрических показателей организма, оценивают пищевой статус. Производят расчеты химического состава рациона. Выполняется статистическая обработка полученных материалов, графическое представление полученных данных. Целью выполнения работы является разработка рекомендаций по организации рационального питания на основе оценки пищевого статуса и выявленных нарушений фактического питания.

На практических занятиях студентами проводится решение ситуационных и симуляционных задач, решение тестовых заданий, рассмотрение проекта пищевого объекта, оценка организации питания различных групп по данным меню-раскладок с целью отработки практических навыков. Студентами осваивается алгоритм проведения гигиенической экспертизы различных видов пищевых продуктов, оценка их качества и безопасности, а также алгоритмы и методика проведения обследования пищевых объектов. Студентами осуществляется заполнение протоколов исследования пищевых продуктов, актов отбора проб, подготовка учебных экспертных заключений. На практических занятиях студенты должны участвовать в учебных дискуссиях, выполнении групповых и индивидуальных упражнений.

На лекциях студент осваивает основные теоретические положения по различным разделам гигиены питания, знакомится с новыми научными достижениями и перспективами развития дисциплины.

Для успешного освоения дисциплины особое внимание студенты должны уделять самостоятельной работе. Самостоятельная работа, проводимая под руководством преподавателей, является одной из форм учебной работы и предназначена для изучения нового материала, практического закрепления знаний и умений и обучения студентов индивидуальному выполнению задания по программному материалу. Она должна включать самостоятельную подготовку студента ко всем видам занятий, в том числе к лекциям, повторение уже изученного материала, решение задач, тестовых заданий, подготовку рефератов и докладов по изучаемым темам. Тематика, время и место проведения самостоятельной работы определяются кафедрой и носят обязательный характер для обучаемых. Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом должна способствовать более глубокому усвоению изучаемого курса, формировать навыки исследовательской работы и ориентировать студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания по самостоятельной работе должны включать:

- изучение научных статей, учебной и дополнительной литературы;
- проработка учебного материала (по конспектам лекций, учебной и научной литературе);

- подготовка докладов, участие в тематических дискуссиях и деловых играх;
- работа с нормативно-методическими документами;
- поиск и обзор научных публикаций и электронных источников информации, подготовка заключения по обзору;
- выполнение контрольных работ, творческих (проектных) заданий;
- решение задач, упражнений;
- обработка статистических данных;
- анализ статистических и фактических материалов, составление выводов на основе проведенного анализа, разработка рекомендаций.

Контроль знаний студентов проводится в виде текущего, промежуточного и итогового контроля (курсовой экзамен). Текущий и промежуточный контроль включает решение тестовых заданий, ситуационных и симуляционных задач, собеседования. Курсовой экзамен включает тестовый контроль знаний, демонстрацию практических навыков и собеседование. Все пропущенные занятия подлежат обязательной отработке. По пропущенной лекции студент готовит реферат, самостоятельно изучая краткий конспект лекции, учебную и дополнительную литературу рекомендованную лектором, и защищает его, демонстрируя лектору знание изученного материала. Практическое занятие студент отрабатывает на тематических отработках по расписанию кафедры. К обработке практического занятия студент готовится так же как к обычному занятию – изучает конспект лекции, учебную и дополнительную литературу, рекомендованную кафедрой.