



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 ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Специальность (код, название)</i>	31.08.02 Гигиена питания
<i>Форма обучения</i>	очная

<i>Блок</i>	1
<i>Часть</i>	Базовая
<i>Наименование дисциплины</i>	Гигиена питания 1
<i>Объем дисциплины (в зач. единицах)</i>	15
<i>Продолжительность дисциплины (в акад. часах)</i>	540

Санкт-Петербург  
2019

Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания 1» по специальности 31.08.02 Гигиена питания (далее РПД) разработана на основании требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «27» августа 2014 г. № 1130 и в соответствии с учебным планом, утвержденным ректором от «29» марта 2019 г.

**Составители программы:**

Закревский Виктор Вениаминович, д.м.н., доцент, заведующий кафедрой гигиены питания  
Мосийчук Лариса Васильевна, д.м.н., доцент кафедры гигиены питания

**Рецензент:**

Карелин Александр Олегович - заведующий кафедрой общей гигиены с экологией ФГБОУ ВО «Первый Санкт-Петербургский государственный медицинский университет имени акад. И.П. Павлова» Министерства здравоохранения Российской Федерации, доктор медицинских наук, профессор

Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания 1»  
обсуждена на заседании кафедры гигиены питания «12» февраля 2019 г.

Руководитель ОПОП ВО по специальности  
Заведующий кафедрой, проф. \_\_\_\_\_ /Закревский В.В./  
(подпись)

Одобрено методическим советом медико-профилактического факультета  
«06» марта 2019 г. пр. №2

Председатель \_\_\_\_\_ /Мироненко О.В./  
(подпись)

## **1. Цели и задачи дисциплины:**

**Цель:** подготовка квалифицированного врача-специалиста по гигиене питания, обладающего системой теоретических знаний, общекультурных и профессиональных компетенций, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности в качестве врача по гигиене питания.

**Задачи:** формирование универсальных и профессиональных компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 31.08.02 гигиена питания; формирование базовых, фундаментальных медицинских знаний по специальности гигиена питания; подготовка врача по гигиене питания, обладающего клиническим мышлением, хорошо ориентирующегося в сложной патологии, имеющего углубленные знания смежных дисциплин; формирование умений в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов; формирование компетенций врача по гигиене питания в областях: охраны здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, в том числе осуществлении надзора в сфере защиты прав потребителей.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП:**

Дисциплина «Гигиена питания 1» относится к базовой части Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана по специальности 31.08.02 Гигиена питания.

**Для изучения данной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки:**

### **Знания:**

- научные основы гигиенического нормирования вредных факторов;
- методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;
- основные принципы построения здорового образа жизни;
- показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе СГМ; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;
- основы радиационной безопасности; действие ионизирующих излучений на здоровье человека; биологические механизмы и клинику радиационных поражений человека;
- учение об эпидемиологическом процессе; эпидемиологический подход к изучению болезней человека; виды эпидемиологических исследований и их предназначение;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в лечебно-профилактических учреждениях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков;
- нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;
- организационно-правовые основы, содержание, методы, и формы работы по гигиене питания, коммунальной гигиене, гигиене детей и подростков, гигиене труда, радиационной гигиене в учреждениях Роспотребнадзора;
- основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания;
- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;
- физиолого-гигиенические принципы организации учебно-воспитательного процесса в образовательных учреждениях;

- принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса; меры профилактики их вредного воздействия
- правовые и организационные основы деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей, основы правоприменительной практики в работе врача-гигиениста.
- влияние факторов среды обитания на здоровье и условия проживания человека в населенных пунктах.
- заболеваемость населения, обусловленная воздействием факторов природной и техногенной среды, социально-бытовых условий жизни.
- принципы гигиенического нормирования факторов среды обитания человека в условиях населенных мест.
- принципы гигиенического нормирования химических веществ в воде водных объектов, атмосферном воздухе, почве.
- гигиенические требования к качеству питьевой воды.
- гигиеническую характеристику источников централизованного и нецентрализованного хозяйственно-питьевого водоснабжения и их санитарную характеристику.
- основные и специальные методы водоподготовки.
- требования к организации нецентрализованного водоснабжения.
- методику изучения влияния атмосферного воздуха на здоровье и условия жизни населения.
- мероприятия по санитарной охране атмосферного воздуха.
- гигиенические требования к качеству почв территории населенных мест.
- показатели санитарно-эпидемиологического состояния почвы.
- гигиенические принципы очистки населенных мест от твердых бытовых отходов, отходов ЛПУ, промышленных отходов.
- принципы гигиенического нормирования факторов искусственной среды обитания, гигиенические принципы нормирования уровней шума, вибрации на жилых территориях, в помещениях жилых и общественных зданий.

#### **Умения:**

- использовать нормативно-правовую и законодательную документацию при осуществлении надзорных мероприятий органами Роспотребнадзора в пределах профессиональной деятельности;
- производить основные физические измерения, работать на медицинской аппаратуре;
- самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии;
- использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;
- выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;
- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы;
- оценивать организацию производственного и санитарно-эпидемиологического контроля за качеством питьевой воды при централизованном хозяйственно-питьевом водоснабжении населенных мест.
- оценивать методы обеззараживания воды в источнике децентрализованного водоснабжения.
- проводить гигиеническую оценку почвы жилых территорий населенных мест по микробиологическим, паразитологическим, общесанитарным, химическим и радиологическим показателям.
- пользоваться программными продуктами, используемыми при разработке проектов СЗЗ,

оценки светового режима.

- оценивать данные социально–гигиенического мониторинга состояния объектов окружающей среды и искусственной среды обитания человека.

**Навыки:**

- работы с нормативной, законодательной технической документацией в пределах профессиональной деятельности специалиста Роспотребнадзора по коммунальной гигиене.
- сбора социально–гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; статистической информации о деятельности врачей, подразделений ЛПУ, медицинских учреждений в целом; методикой анализа деятельности ЛПУ различных типов;
- органолептического исследования, пищевых продуктов, полимерных материалов, воды; сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;
- оценки качества состояния искусственной среды обитания человека;
- контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;
- предупреждения воздействия вредных факторов производственной среды на организм человека; изучения состояния здоровья работающих
- разработки методики организации производственного и санитарного контроля за качеством питьевой воды.
- санитарно–химического и микробиологического контроля качества питьевой воды.
- отбора проб качества атмосферного воздуха населенных мест.
- оценки качества состояния искусственной среды обитания человека.
- КЕО помещений жилых и общественных зданий; достаточности инсоляции в помещениях жилых и общественных зданий и на территории жилой застройки.
- инструментальными и расчетными методиками определения уровня шума на территории жилой застройки и в помещениях жилых и общественных зданий.

**3. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих универсальных (УК) и профессиональных (ПК) компетенций

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:			
			Знать	Уметь	Иметь навык	Оценочные средства
1	2	3	4	5	6	7
1.	УК-1	Готовность к абстрактному мышлению, анализу и синтезу.	- Социально значимые проблемы, процессы, политические события и тенденции и их влияние на разработку государственной политики в области здорового питания; - Основные социально значимые проблемы, оказывающие влияние на состояние фактического питания населения, социально обусловленные болезни и болезни алиментарного генеза.	- Воспринимать и адекватно интерпретировать общественно значимую социологическую информацию, использовать социологические знания в профессиональной и общественной деятельности, направленной на профилактику алиментарно-зависимых заболеваний, болезней	- понимания движущих сил и закономерностей исторического процесса, имеющих значение для формирования здоровья нации, в том числе его показателей, обусловленных характером питания.	Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, собеседование Контрольные вопросы Реферат

				недостаточного и избыточного питания, гипо- и авитаминозов и микроэлементозов.		
2	УК-2	Готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</li> <li>- Основную гигиеническую, медицинскую терминологию по вопросам охраны здоровья и защиты прав потребителей;</li> <li>-Культуру, традиции и обычаи различных различных групп населения;</li> <li>-Психологию управления личностью;</li> <li>- Основные направления деятельности государства по социальной защите населения, основы формирования потребительской корзины;</li> <li>- Типы общественных организаций, деятельность которых связана с социальной защитой некоторых категорий населения;</li> <li>- Правила врачебной этики;</li> <li>- Правила работы с конфиденциальной информацией.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Подготовить выступления и публикации для средств массовой информации;</li> <li>- Использовать законодательную базу по вопросам социальной защиты некоторых контингентов населения</li> <li>– Участвовать в разработке программ по организации социального питания, питания малоимущих и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за его организацией ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Реализации правил врачебной этики, правил работы с конфиденциальной информацией.</li> </ul>	Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, собеседование Контрольные вопросы Реферат
3	УК-3	Готовностью к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по додипломным профессиональным программам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Закон об образовании в РФ, приказы министерства образования и науки РФ;</li> <li>- Различные формы и методы научного познания, анализа и синтеза;</li> <li>- Основную гигиеническую, медицинскую терминологию;</li> <li>- Принципы составления аналитического обзора литературных данных, графический анализ результатов исследований.</li> <li>-Порядок сбора, хранения, поиска, обработки распространения информации,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать основную гигиеническую, медицинскую терминологию в профессиональной деятельности;</li> <li>- Критически оценивать информацию, необходимую для профессиональной деятельности, полученную с использованием поисковых систем Интернет;</li> <li>- Анализировать данные о влиянии алиментарных факторов на формирование здоровья населения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Владения знаниями положений и категорий философии для оценки фактов и явлений, отстаивания собственной позиции.</li> <li>- Ведения дискуссий, полемики;</li> <li>- Выступлений перед аудиторией, ведения круглых столов.</li> <li>- Интерпретации полученных результатов лабораторных</li> </ul>	Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, собеседование Контрольные вопросы

		<p>для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование в порядке. Установлено м федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения.</p>	<p>использования компьютерных технологий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Законодательные, нормативные и правовые акты в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить социально-гигиенический мониторинг.</li> <li>-- Проводить сбор, обработку информации, в том числе с использованием стандартных программ медицинской статистики, графической обработки данных;</li> <li>- Осуществлять перевод текстов по медико-профилактической тематике со словарем.</li> <li>- Использовать гигиеническую, медицинскую терминологию.</li> <li>по вопросам охраны здоровья и защиты прав потребителей;</li> <li>- Редактировать тексты профессионального и социально значимого содержания;</li> <li>- Готовить публикации и выступать на конференциях, совещаниях, круглых столах;</li> <li>- Переводить иностранные научные источники со словарем.</li> </ul>	<p>исследований качества и безопасности пищевых продуктов, показателей пищевого статуса, данных о заболеваемости населения во взаимосвязи с фактором питания.</p>	
4	ПК-1	<p>Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты РФ, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. В сфере ЗПП;</li> <li>- Теоретические и организационные основы Госсанэпиднадзора и его обеспечения;</li> <li>- Цели задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться учебной, справочной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- Применять нормативные правовые акты РФ в сфере</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Сбора, обработки и анализа данных о качестве и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Проведения эпидемиологиче-</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, собеседование Контрольные вопросы</p>

		<p>массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Методы эпидемиологического анализа в изучении инфекционных и неинфекционных заболеваний человека, связанных с фактором питания;</li> <li>- Эпидемиологию массовых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между качеством пищевых продуктов, состоянием фактического питания и здоровьем населения;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Осуществление противоэпидемических мероприятий при возникновении массовых инфекционных заболеваний, обусловленных фактором питания;</li> <li>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды.</li> </ul>	<p>здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Проводить эпидемиологический анализ при возникновении инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</li> <li>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных факторов окружающей среды на человека;</li> <li>- Формулировать обобщающие выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</li> </ul>	<p>ского надзора за отдельными группами и нозологическими формами инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, оценкой эффективности противоэпидемических мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</li> <li>- Текстовой и графической обработки документов с использованием стандартных программных средств.</li> </ul>	
5	ПК-2	<p>Готовность к применению физиологических норм питания человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведе-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания для выполнения конкретных задач по изучению и оптимизации фактического питания различных групп населения;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания;</li> <li>- Расчета суточных энерготрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии;</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, контрольные вопросы</p>

			<p>нии государственного надзора (контроля);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</li> <li>- Основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения;</li> <li>- Основы радиационной безопасности;</li> <li>- Действие ионизирующих излучений на здоровье человека;</li> <li>- 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;</li> <li>- Методы изучения фактического питания населения;</li> <li>- Гигиенические требования к построению рационального здорового питания;</li> <li>- Методы определения потребности организма в энергии и пищевых веществах;</li> <li>- Способы и особенности оценки состояния здоровья в связи с пита-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать фактические рационы питания организованных коллективов и индивидуального питания;</li> <li>- Обосновывать потребности различных возрастных и профессиональных групп населения и конкретного человека в энергии и пищевых веществах;</li> <li>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</li> <li>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</li> <li>- Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- Прослеживать возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</li> <li>- Использовать компьютерные медицинские технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения</li> <li>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>- Пользоваться</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Измерения антропометрических показателей, оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным;</li> <li>- Отбора проб готовой пищи и кулинарных изделий и рационов, проведения их исследований в отношении энергоценности и химического состава;</li> <li>- Оформления протокола отбора проб и исследования готовой пищи и кулинарных блюд;</li> <li>- Составления акта расследования;</li> <li>- Проведения лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов;</li> <li>- Оформления протокола исследования.</li> </ul>	
--	--	--	---	---	--	--

			<p>нием по показателям, характеризующим пищевой статус различных групп населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</li> <li>- Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ;</li> <li>- Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания;</li> <li>- Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в т.ч. радиационной нагрузки;</li> <li>- Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека;</li> <li>- Показатели состояния фактического питания населения и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием фактического питания и здоровьем населения;</li> <li>- Основные принципы и методику планирования профилактических мероприятий в отношении алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</li> <li>- Нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Принципы гигиениче-</li> </ul>	<p>набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения пищевого статуса</li> <li>- 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;</li> <li>- Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия;</li> <li>- Осуществлять прогнозирование влияния фактического питания на здоровье населения;</li> <li>- Оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> </ul>		
--	--	--	--	---	--	--

			<p>ского 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;</p> <p>- Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения;</p> <p>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни.</p>			
6	ПК-3	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</p>	<p>- Основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека;</p> <p>- Основы алиментарной адаптации, организация питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия, в т.ч. радиационной нагрузки;</p> <p>- Болезни расстройства питания, избыточное и недостаточное питание, алиментарно-зависимые заболевания;</p> <p>- Нутрициологические факторы риска их возникновения; основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы;</p> <p>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права, права и обязанности врача и пациента;</p> <p>- Основы законодательства о здравоохранении, законодательство об обеспечении санитарно-эпидемиологического</p>	<p>- Изучать и оценивать состояние питания различных групп населения;</p> <p>- Оценивать показатели здоровья населения в связи с фактором питания, разрабатывать мероприятия по профилактике расстройства болезней питания и алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <p>- Разрабатывать и осуществлять мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов;</p> <p>- Изучать и анализировать состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;</p> <p>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</p> <p>- Проводить забор биологического материала от пациента</p>	<p>- Оценки качества пищевых продуктов по результатам органолептических, санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических лабораторных исследований;</p> <p>- Изучения питания населения и оценки статуса питания;</p> <p>- Нутрициологической коррекции питания населения.</p>	<p>Решение тестовых заданий, контрольные вопросы</p>

			<p>благополучия населения, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения.</p>	<p>для исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду;</li> <li>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</li> <li>- Делать обобщающие выводы;</li> <li>- Оценить полученные данные;</li> <li>- Проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний;</li> <li>- Проявить комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов;</li> <li>- Уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований;</li> <li>- Организовывать и проводить медицинские осмотры и профилактические мероприятия;</li> <li>- Определять группы повышенного риска заболевания;</li> <li>- Оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования;</li> <li>- Проводить санитарно-гигиенические и</li> </ul>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>противоэпидемические мероприятия в чрезвычайной ситуации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять навыки установления профессионального контакта, формировать доверительные отношения с больным.</li> </ul>		
7	ПК-4	<p>Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалами и изделиями и технологиями их производства</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды, принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- 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;</li> <li>- Нормативно-правовые документы и законодательные акты по гигиене питания; санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли пищевым блокам ЛПУ; Технологию производства пищевых продуктов;</li> <li>- Методику</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- Оценивать состояние и осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за организацией лечебного (диетического) питания в ЛПУ, по месту работы, учебы и жительства;</li> <li>- Оформлять акты по результатам контрольно-надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий;</li> <li>- Проводить отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний и (или) привлечение экспертов для осуществления отбора образцов (проб) в случаях, когда требуется применение специ-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; пищеблоков ЛПУ.</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, контрольные вопросы</p>

			<p>обследования пищевых объектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;</li> <li>- Гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы.</li> </ul>	<p>альных знаний, навыков, специальных технических средств;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оформлять протоколы отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды;</li> <li>- Составлять акты расследования;</li> <li>- Составлять акт проверки;</li> <li>- Вручение или направление акта проверки лицам, подлежащим проверке;</li> <li>- Направление в орган прокуратуры копии акта проверки в случае, если для проведения выездной проверки требовалось согласование ее проведения органом прокуратуры;</li> <li>- Вносить в журнал учета проверок записи о проведенной проверке;</li> <li>- Выдача предписания лицу, подлежащему проверке, об устранении выявленных нарушений;</li> <li>- Выдавать предписания; об устранении выявленных нарушений санитарно-эпидемиологических требований;</li> <li>- О прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции, в том числе продовольственного сырья и пищевых продуктов;</li> <li>- О проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприя-</li> </ul>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>тий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- О проведении лабораторного обследования граждан, контактировавших с больными инфекционными заболеваниями, и медицинского наблюдения за такими гражданами;</li> <li>- Контролировать за устранением 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 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) ;</li> <li>- Оформлять документы для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности;</li> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</li> </ul>		
8	ПК-5	Готовность к применению специализированного	- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей; за-	- Уметь анализировать результаты проведенных лабораторных исследо-	Санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продук-	Решение ситуационных задач,

		<p>оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</p>	<p>козодательные и нормативные документы – СанПиНы, ГОСТы, СН, ГН; Технические регламенты, Единые санитарные требования Таможенного Союза;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Научные основы нормирования вредных веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Пищевых добавок, остаточных количеств чужеродных химических веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Научные основы и принципы гигиенического нормирования вредных факторов;</li> <li>- Методику постановки токсикологического эксперимента;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Основы радиационной безопасности;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</li> <li>- Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО;</li> <li>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, ТР; и привлечения к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</li> <li>- Принципы организа-</li> </ul>	<p>ваний, испытаний, проведенных санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических оценок;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Решать вопрос о соответствии (несоответствии) пищевых продуктов гигиеническим требованиям;</li> <li>- Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами;</li> <li>- Пользоваться аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, центрифугой;</li> <li>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов);</li> <li>- Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты, личные медицинские книжки);</li> <li>- Определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и здоровью людей;</li> </ul>	<p>тов, БАД к пище; Санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов;</p> <p>Отбора проб пищевых продуктов;</p> <p>Расследования массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (пищевых отравлений).</p>	<p>Решение тестовых заданий, контрольные вопросы</p>
--	--	--	--	---	---	--

			<p>ции профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</p> <p>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;</p> <p>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.</p>	<p>- Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений) во взаимосвязи с фактором питания.</p>		
9	ПК-6	<p>Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний</p>	<p>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы</p> <p>- Права граждан, отдельных групп населения на охрану здоровья, гарантии осуществления медико-социальной помощи.</p> <p>- 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 торговли</p> <p>- Основы организации медицинской помощи населению.</p> <p>- Основы здорового образа жизни. Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны.</p> <p>- Определение понятия общественное здоровье, критерии. Роль внешних и внутренних факторов в формировании общественного здоровья</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.</p> <p>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</p> <p>- Применять действующие инструктивные и 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>- Работы с инструктивными и нормативными документами в области гигиены питания</p> <p>- Проведения занятий по курсовому гигиеническому обучению работников предприятий пищевой промышленности различного профиля, общественного питания и торговой складской сети.</p> <p>- Санитарной просветительной работы среди населения по формированию здорового образа жизни.</p> <p>- Работы с компьютерной техникой,</p> <p>- К подготовке и редактированию текстов профессионального содержания.</p> <p>- Преобразования информации с использованием базовых технологий.</p> <p>- Работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пре-</p>	<p>Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, контрольные вопросы Реферат</p>

			<p>- представления о пище как одном из важнейших факторов окружающей среды, воздействующих на организм человека. Биологические и экологические аспекты проблемы питания. Понятие о питании как социальной проблеме.</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>-- основные показатели здоровья 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>Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения;</p> <p>- Основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально-значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики;</p> <p>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской</p>	<p>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</p> <p>- Делать обобщающие выводы.</p> <p>- Использовать компьютерные мультимедийно-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>-Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</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 установления профессионального контакта,</p> <p>- Учитывать психологические особенности личности в процессе установления контакта;</p> <p>- Проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по</p>	<p>делах профессиональной деятельности;</p> <p>- Сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</p> <p>- Выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания;</p> <p>- Культуры мышления, способности к критическому восприятию информации, логическому анализу и синтезу;</p> <p>- Владения профессиональной терминологией, принятой в области гигиены питания и профилактической медицины;</p> <p>- Проведения анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессах, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды</p> <p>- Подготовки информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения, о результатах оценки владения составляющими здорового образа жизни различными группами населения</p> <p>- Организации и разработки учебно-методических, научно-</p>	
--	--	--	--	---	---	--

			<p>работы по пропаганде здорового образа жизни;</p>	<p>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 поведения</p> <p>- оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</p> <p>- оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</p> <p>- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья</p>	<p>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>- Пропаганды здорового образа жизни, гигиенических навыков, правил медицинского поведения;</p> <p>-Проведения занятий по обязательному курсовому гигиеническому обучению работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли;</p> <p>-Методикой обучения проведения гигиенических процедур, обучения навыкам здорового образа жизни.</p>	
--	--	--	---	---	--	--

				<p>населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</p> <p>- Работать с литературой и информационной базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора.</p> <p>- Переводить иностранные научные источники со словарем</p>		
10	ПК-7	<p>Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья</p>	<p>- Основы применения современных информационно коммуникационных технологий;</p> <p>- Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения;</p> <p>- Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения, методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания;</p> <p>- Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний;</p> <p>- Этиология, клиника, диагностика пищевых отравлений;</p> <p>- Этиологические факторы развития болезней избыточного и недостаточного питания, в т.ч. микроэлементозов, гиповитаминозов;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические показатели пестицидной</p>	<p>- Проводить соц. гиги. мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и проводить оценку риска здоровью;</p> <p>- Выявлять причинно-следственные связи фактора питания как причину пищевых отравлений, болезней расстройства питания, других алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <p>- Проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу, исследования, гигиеническую оценку пищевых продуктов, БАД, оценивать качество пищевых продуктов;</p> <p>- Оценивать риск для здоровья населения от воздействия фактора питания, осуществлять прогнозирование влияния факторов питания;</p> <p>- Оценивать эффективность профилактических мероприятий;</p> <p>- Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результа-</p>	<p>- Выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания;</p> <p>- Оценки пищевого статуса и показателей здоровья населения во взаимосвязи с фактором питания.</p>	<p>Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, контрольные вопросы Реферат</p>

			нагрузки, показатели степени опасности загрязнения пищевых продуктов.	тов.		
11	ПК-8	Готовность к использованию основных экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;</li> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательные и нормативные документы - федеральные законы, СанПиНы, СП, ГН;</li> <li>- Действующие инструктивные и нормативные документы по медицине труда и производственной санитарии;</li> <li>- Цели, задачи, содержание, методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговой сети;</li> <li>- Законодательные основы, цели и задачи проведения специальной оценки условий труда на предприятиях пищевой промышленности;</li> <li>- Законодательные основы, организацию и проведение обязательных медицинских осмотров работников пищевых объектов.</li> <li>- Показатели состояния производственной среды и здоровья рабочих в системе социально-гигиенического мониторинга;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности;</li> <li>- Установить степень профессионального риска факторов производственной среды и трудового процесса для разработки профилактических мероприятий на предприятиях пищевой промышленности, предприятий общественного питания, торговой складской сети;</li> <li>- Организовать медицинские осмотры работников предприятий пищевой промышленности и других пищевых объектов и осуществлять анализ их результатов для разработки санитарно-гигиенических рекомендаций;</li> <li>- Разрабатывать санитарно-гигиенические рекомендации по улучшению условий труда на пищевых объектах;</li> <li>- Оценивать результаты инструментальных и санитарно-гигиенических лабораторных исследований факторов производственной среды и трудового процесса и оформлять на их</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценки и интерпретации результатов гигиенической оценки факторов производственной среды и трудового процесса;</li> <li>- Оценки заболеваемости с временной утратой трудоспособности (ЗВУТ), заболеваемости профессиональными и производственно-обусловленными болезнями работников пищевых объектов;</li> <li>- Оценки результатов проведения специальной оценки условий труда рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговой складской сети;</li> <li>- Владения санитарно-гигиеническими показателями интегральной оценки условий труда работающих на предприятиях пищевой промышленности.</li> </ul>	Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, контрольные вопросы Реферат

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов производственной среды и трудового процесса;</li> <li>- Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников пищевых предприятий;</li> <li>- Гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания.</li> </ul>	<p>основе соответствующие заключения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, результатов и оценки погрешностей.</li> <li>- Проследивать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике профессиональных, производственно-обусловленных заболеваний</li> <li>- Использовать компьютерные мультимедийно-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</li> <li>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</li> <li>- Оценивать параметры деятельности систем организма.</li> <li>- Проводить анализ влияния факторов производственной среды и производственного процесса на организм работающих</li> <li>- Выявлять факторы риска профессиональных и профессионально-обусловленных заболеваний, проводить профилактические мероприятия при них.</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной лите-</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>ратурой.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> <li>- Оценивать организацию, состояние и эффективность лечебно-профилактического питания;</li> <li>- Уметь анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда на пищевых объектах.</li> </ul>		
12	ПК-9	<p>Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;</li> <li>- основы планирования, финансирования и управления системы здравоохранения;</li> <li>- 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 потребителей и благополучия человека;</li> <li>- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека</li> <li>- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человек.</li> <li>- принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции);</li> <li>- эпидемиологическая связь с лабораторными, патогенетическими, патанато-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять нормативные и правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами:</li> <li>-- Проводить оценку воздействия фактора питания на состояние здоровья населения.</li> <li>- самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели;</li> <li>- оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации;</li> <li>- оценивать влияние</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- Сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</li> <li>- Сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения;</li> <li>- Выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания.</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, контрольные вопросы Реферат</p>

			<p>мическими и другими данными об анализируемой болезни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- - причины, условия и механизмы возникновения заболеваний, связанных с фактором питания, и их распространения;</li> <li>- методика оценки риска (абсолютный, относительный и т.п.) для здоровья населения;</li> <li>- принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологических материалов</li> </ul>	<p>факторов среды обитания на здоровье населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- осуществлять прогнозирование влияния факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</li> <li>- основные физико-химические, математические и др. естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем;</li> <li>- санитарно-гигиенические показатели состояния продуктов питания; пестицидной нагрузки;</li> </ul>		
13	ПК-10	<p>Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности врача и пациента, должностных лиц Роспотребнадзора, и граждан;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работы с законодательными, инструктивными и нормативными документами в области гигиены питания, профилактической медицины;</li> <li>- Работы с компьютерной техни-</li> </ul>	<p>Решение ситуационных задач, Решение тестовых заданий, контрольные вопросы Реферат</p>

		<p>деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы организации медицинской помощи населению;</li> <li>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- Теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;</li> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы - федеральные законы, СанПиНы, СП, ГОСТы, ГН, ЕСТ;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Научные основы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Основы здорового образа жизни. Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны;</li> <li>- Представления о пище как одном из важнейших факторов окружающей среды, воздействующих на организм человека. Биологические и экологические аспекты проблемы питания. Понятие о питании как социальной проблеме;</li> </ul>	<p>населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</li> <li>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания, регламентирующие показатели состояния здоровья, обусловленные характером питания, для выполнения конкретных задач по формированию здорового образа жизни;</li> <li>- Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового образа жизни, гигиенического воспитания, по профилактической медицине;</li> <li>- Работать с литературой и базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора;</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>- Пользоваться набором средств</li> </ul>	<p>кой,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- К подготовке и редактированию текстов профессионального содержания;</li> <li>- Анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, санитарном состоянии объектов окружающей среды;</li> <li>- Организации и разработки учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--	--

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы организации рационального здорового питания населения, как составной части общей задачи формирования здорового образа жизни и профилактической медицины;</li> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</li> <li>- Принципы алиментарной профилактики хронических неинфекционных заболеваний;</li> <li>- Критерии комплексной оценки состояния здоровья населения;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Показатели состояния среды обитания и здоровья населения;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</li> <li>- Основные показатели здоровья населения;</li> <li>- Критерии комплексной оценки состояния здоровья;</li> <li>- Основы организации медицинской помощи населению;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Основы доказательной медицины;</li> <li>- Основные физико-химические, математические и др. естественно научные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоя-</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сети Интернет для профессиональной деятельности.</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</li> <li>- проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду.</li> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей.</li> <li>- Проследивать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии.</li> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</li> <li>-Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <li>-уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований;</li> <li>- анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда;</li> <li>- определять группы повышенного риска заболеваний;</li> <li>- оценивать результаты стандартных лабораторных и</li> </ul>		
--	--	--	---	---	--	--

			<p>нии санитарно-эпидемиологической обстановки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения;</li> <li>- Основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем;</li> <li>- Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции);</li> <li>- Причины, условия и механизмы возникновения заболеваний, связанных с фактором питания, и их распространения;</li> <li>- Методика оценки риска (абсолютный, относительный и т.п.) для здоровья населения;</li> <li>- Теоретические вопросы гигиены питания, общие принципы системы профилактики;</li> <li>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительной работы среди населения по профилактике ряда заболеваний; здорового образа жизни;</li> <li>- Общих вопросов информационной безопасности;</li> <li>- Информационно-аналитических систем, обеспечивающих сбор, обработку, хранение и анализ данных.</li> </ul>	<p>иных методов исследования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вырабатывать варианты решений и оценивать риски, связанные с их реализацией;</li> <li>- 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;</li> <li>- готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, справки о деятельности организации по вопросам профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации;</li> <li>- Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактической медицины;</li> <li>- Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели;</li> <li>- Оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--	--

				<p>РФ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- Оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки;</li> <li>- Работать с литературой и информационной базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора.</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--	--

#### 4. Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении:

№ п/п	Код компетенции	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1	УК-1 УК-2 УК-3 ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10	Организационно-правовые основы деятельности Управления, территориального отдела и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора по надзору за организацией общественного питания населения.	<p>Планирование санитарно - противоэпидемических, санитарно-оздоровительных мероприятий (комплексное, перспективное, оперативное) и участие в разработке планов социального развития.</p> <p>Организация контроля и исполнения планов работы отделения гигиены питания, постановлений директивных органов, предписаний вышестоящих организаций.</p> <p>Медицинская этика и деонтология в деятельности врача по гигиене питания.</p>
2	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания и торговли.	<p>Санитарно-эпидемиологические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания.</p> <p>Методика обследования пищеблока, буфетов и столовых организаций, осуществляющих медицинскую деятельность.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию.</p> <p>Санитарно-эпидемиологические требования к базам и холодильникам по хранению пищевых продуктов.</p>
3	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5	Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами пище-	Гигиена молока и санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молочной промышленности.

		вой промышленности.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями или цехами по производству детских молочных продуктов. Гигиена мяса и санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями мясной промышленности. Гигиена рыбы и санитарно-эпидемиологический надзор за рыбоперерабатывающими предприятиями. Гигиена хлеба и санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности.
4	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4	Государственный санитарный надзор за новыми видами пищевых продуктов, биологически активными добавками к пище, за производством и использованием пищевых добавок, а также изделий и материалов, контактирующих с продуктами питания.	Санитарный надзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, изменениями в рецептуре и технологии производства Санитарный надзор за внедрением новых пестицидов, минеральных удобрений. Требования, гигиеническая экспертиза и порядок утверждения нормативно-технической документации (технических условий, технологических инструкций и др.) на новые пищевые продукты, биологически активные добавки, к пище, пищевые продукты, полученные из ГМО, по нанотехнологии, на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами и др.
5	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10	Государственная система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Работа международных комитетов ФАО/ВОЗ по стандартизации качества пищевых продуктов. Принципы нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах. Организация и порядок проведения гигиенической экспертизы отечественных пищевых продуктов и пищевого сырья.

### 5. Объем дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Трудоемкость	Семестры	
		1	2
<b>Контактная работа обучающихся с преподавателем</b>	224	100	124
<b>Аудиторная работа:</b>	216	100	116
Лекции (Л)	22	10	12
Практические занятия (ПЗ)	194	90	104
<b>Самостоятельная работа (СР)</b>	316	152	164
<b>Промежуточная аттестация:</b> экзамен, в том числе сдача и групповые консультации	8		8
<b>Общая трудоемкость:</b> академических часов	540		
зачетных единиц	15		

### 6. Содержание дисциплины

## 6.1. Разделы дисциплины и виды занятий

№	Наименование раздела дисциплины	Л	ПЗ	СР	Всего часов
1	Организационно-правовые основы деятельности Управления, территориального отдела и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора по надзору за организацией общественного питания населения.	6	42	64	112
2	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания и торговли.	4	38	63	105
3	Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами пищевой промышленности.	4	38	63	105
4	Государственный санитарный надзор за новыми видами пищевых продуктов, биологически активными добавками к пища, за производством и использованием пищевых добавок, а также изделий и материалов, контактирующих с продуктами питания.	4	38	63	105
5	Государственная система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	4	38	63	105
	Экзамен				8
	Итого	22	194	316	540

## 6.2. Тематический план лекций

№ темы	Тема и ее краткое содержание	Часы	Наглядные пособия
	<b>Раздел 1. Организационно-правовые основы деятельности Управления, территориального отдела и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора по надзору за организацией питания населения.</b>	<b>6</b>	
1.	Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания.	1	Мультимедийная презентация
2.	Планирование санитарно - противоэпидемических, санитарно-оздоровительных мероприятий (комплексное, перспективное, оперативное) и участие в разработке планов социального развития.	1	Мультимедийная презентация
3.	Организация контроля и исполнения планов работы отделения гигиены питания, постановлений директивных органов, предписаний вышестоящих организаций.	2	Мультимедийная презентация
4.	Медицинская этика и деонтология в деятельности врача по гигиене питания.	2	Мультимедийная презентация
	<b>Раздел 2. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания и торговли.</b>	<b>4</b>	

1.	Санитарно-эпидемиологические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	1	Мультимедийная презентация
2.	Методика обследования пищеблока, буфетов и столовых организаций, осуществляющих медицинскую деятельность.	1	Мультимедийная презентация
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию.	1	Мультимедийная презентация
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к базам и холодильникам по хранению пищевых продуктов.	1	Мультимедийная презентация
	<b>Раздел 3. Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами пищевой промышленности</b>	<b>4</b>	
1.	Содержание формы и методы санитарно-эпидемиологического надзора за объектами пищевой промышленности.	1	Мультимедийная презентация
2.	Гигиена молока и санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями или цехами по производству детских молочных продуктов.	1	Мультимедийная презентация
3.	Гигиена мяса и санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями мясной промышленности. Гигиена рыбы и санитарно-эпидемиологический надзор за рыбоперерабатывающими предприятиями.	1	Мультимедийная презентация
4.	Гигиена хлеба и санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности.	1	Мультимедийная презентация
	<b>Раздел 4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за новыми видами пищевых продуктов, биологически активными добавками к пище, за производством и использованием пищевых добавок, а также изделий и материалов, контактирующих с продуктами питания.</b>	<b>4</b>	
1.	Санитарный надзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, изменениями в рецептуре и технологии производства	1	Мультимедийная презентация
2.	Санитарный надзор за внедрением новых пестицидов, минеральных удобрений.	1	Мультимедийная презентация
3.	Требования, гигиеническая экспертиза и порядок утверждения нормативно-технической документации (технических условий, технологических инструкций и др.) на новые пищевые продукты, биологически активные добавки, к пище, пищевые продукты, полученные из ГМО, по нанотехнологии, на материалы, контактирующие с пищевыми продуктами и др.	2	Мультимедийная презентация
	<b>Раздел 5. Государственная система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов.</b>	<b>4</b>	

1.	Система государственного надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов, её структура и функции. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Работа международных комитетов ФАО/ВОЗ по стандартизации качества пищевых продуктов. Принципы нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах.	1	Мультимедийная презентация
2.	Организация и порядок проведения гигиенической экспертизы отечественных пищевых продуктов и пищевого сырья. Организация и порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья, поступающего по импорту.	1	Мультимедийная презентация
3.	Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов. Санитарно-микробиологический контроль за качеством пищевых продуктов.	1	Мультимедийная презентация
4.	Санитарно-гигиенический контроль за применением антибиотиков и антимикробных средств, пищевых и кормовых добавок, радионуклидов. Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов и остаточными их количествами в пищевых продуктах.	1	Мультимедийная презентация
<b>Итого</b>		<b>22</b>	

### 6.3. Тематический план практических занятий

№ темы	Тема и ее краткое содержание	Часы	Формы работы обучающихся на занятии
	<b>Раздел 1. Организационно-правовые основы деятельности Управления, территориального отдела и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора по надзору за организацией питания населения.</b>	<b>42</b>	
1.	Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания	7	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
2.	Содержание, методы, работы и система оценки и контроля качества деятельности отдела надзора за питанием. Взаимодействие с другими органами и структурами и осуществляющими надзор за продуктами питания и пищевыми объектами.	7	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
3.	Планирование санитарно - противоэпидемических, санитарно-оздоровительных мероприятий (комплексное, перспективное, оперативное) и участие в разработке планов социального развития.	7	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.

4.	Организация контроля и исполнения планов работы отделения гигиены питания, постановлений директивных органов, предписаний вышестоящих организаций.	7	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
5.	Ведение организационно-распорядительной документации (делопроизводство).	7	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
6.	Медицинская этика и деонтология в деятельности врача по гигиене питания.	7	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
	<b>Раздел 1.2 Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания и торговли.</b>	<b>38</b>	
1.	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания. Методика обследования.	7	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
2.	Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания.	5	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
3.	Методика обследования молочной фермы.	5	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
4.	Методика обследования пищеблока, буфетов и столовых лечебно-профилактического учреждения.	5	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
5.	Гигиенические требования к предприятиям торговли. Методика обследования.	5	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
6.	Гигиенические требования к устройству продовольственных магазинов и торговле пищевыми продуктами.	7	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
7.	Гигиенические требования к базам и холодильникам по хранению пищевых продуктов.	4	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
	<b>Раздел 1.3 Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами пищевой промышленности.</b>	<b>38</b>	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
1.	Содержание формы и методы санитарного надзора за пищевыми объектами.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
2.	Роль продукции животного происхождения в распространении заболеваний среди населения.	1	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
3.	Роль продукции растительного происхождения в распространении заболеваний среди населения.	1	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.

4.	Гигиена молока и санитарный надзор за предприятиями молочной промышленности.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
5.	Особенности производства кисломолочных продуктов, гигиенический контроль.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
6.	Санитарный надзор за предприятиями или цехами по производству детских молочных продуктов.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
7.	Гигиенические требования к производству мороженого.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
8.	Гигиена мяса и санитарный надзор за предприятиями мясной промышленности.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
9.	Гигиенические требования к производству колбасных изделий.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
10.	Гигиенические требования к предприятиям птице перерабатывающей промышленности.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
11.	Гигиена рыбы и санитарный надзор за рыбоперерабатывающими предприятиями.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
12.	Методика обследования рыбоперерабатывающих предприятий.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
13.	Гигиена жиров и санитарный надзор за предприятиями масло-жировой промышленности.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
14.	Тема 1.3.14 Технология приготовления масло-жировых продуктов, и санитарно-гигиенический надзор на всех этапах производства.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
15.	Тема 1.3.15 Гигиена хлеба и санитарный надзор за предприятиями хлебопекарной промышленности.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
16.	Тема 1.3.16 Санитарный надзор за предприятиями кондитерской промышленности.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
17.	Тема 1.3.17 Гигиена консервов и санитарный надзор за предприятиями консервной промышленности.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
18.	Тема 1.3.18 Гигиенические требования к технологии производства мясных консервов, рыбных консервов, овощных и фруктовых.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.

19.	Тема 1.3.19 Санитарный надзор за предприятиями безалкогольной и пивоваренной промышленности.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
20.	Тема 1.3.20 Гигиенические требования к производству безалкогольных напитков, кваса, пива.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
	<b>Раздел 1.4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за новыми видами пищевых продуктов, биологически активными добавками к пище, за производством и использованием пищевых добавок, а также изделий и материалов, контактирующих с продуктами питания.</b>	<b>38</b>	
1.	Санитарный надзор за выпуском новых видов пищевых продуктов, изменениями в рецептуре и технологии производства.	6	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
2.	Санитарный надзор за использованием новых кормовых добавок при получении продукции животноводства.	4	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
3.	Санитарный надзор за применением новых видов оборудования, тары посуды, упаковочных материалов.	4	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
4.	Санитарный надзор за внедрением новых пестицидов, минеральных удобрений.	4	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
5.	Требования, гигиеническая экспертиза и порядок утверждения нормативно-технической документации (технических условий, технологических инструкций и др.) на новые пищевые продукты, биологически активные добавки, к пище, пищевые продукты, полученные из ГМО, по нанотехнологии, материалы контактирующие с пищевыми продуктами и др.	6	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
6.	Гигиеническая экспертиза новых технологических линий производства пищевых продуктов.	4	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
7.	Гигиеническая экспертиза технологических линий по производству хлебобулочных и кондитерских изделий.	4	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
8.	Гигиеническая экспертиза технологических линий по производству молока и кисломолочных продуктов.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
9.	Гигиеническая экспертиза технологических линий по производству мясных и колбасных изделий.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
10.	Гигиеническая экспертиза технологических линий по производству биологически активных добавок к пище.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.

	<b>Раздел 1.5. Государственная система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов.</b>	<b>38</b>	
1.	Система государственного надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов, её структура и функции. Технические регламенты ТС и РФ.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
2.	Требования системы аккредитации лабораторий Роспотребнадзора и системы сертификации ГОСТ, предъявляемые к испытательным лабораториям и центрам. Стандартизация исследований. Организация, принципы планирования работы лабораторий и их взаимодействие с отделениями гигиены питания Роспотребнадзора. Роль и значение лабораторной диагностики в осуществлении контроля за качеством пищевых продуктов.	3	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
3.	Современные санитарно-химические и радиологические методы исследования пищевых продуктов. Нормирование показателей. Современные бактериологические методы исследования пищевых продуктов.	3	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
4.	Работа международных комитетов ФАО/ВОЗ по стандартизации качества пищевых продуктов. Принципы нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
5.	Функционирование органов и систем, осуществляющих государственный надзор за качеством пищевых продуктов.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
6.	Организация гигиенического мониторинга за чужеродными химическими веществами в пищевых продуктах.	3	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
7.	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	3	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
8.	Организация и порядок проведения гигиенической экспертизы отечественных пищевых продуктов и пищевого сырья.	3	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
9.	Организация и порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья, поступающего по импорту.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
10.	Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
11.	Санитарно-микологический контроль за качеством пищевых продуктов.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.

12.	Санитарно- гигиенический контроль за применением пестицидов, пищевых и кормовых добавок, радионуклеидов	3	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
13.	Гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и их содержанием в продуктах питания.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
14.	Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов и остаточными их количествами в пищевых продуктах.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
15.	Гигиенический контроль за качеством пищевых продуктов животного происхождения, полученных с применением кормовых добавок и стимуляторов роста.	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
16.	Особенности экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья, загрязнённых радионуклидами. Методы дезактивации пищевых продуктов	2	Анализ материалов организаций и учреждений Роспотребнадзора. Решение ситуационных задач.
<b>Итого</b>		<b>194</b>	

#### 7. Организация текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся:

№ п/п	№ семестра	Формы контроля	Наименование раздела дисциплины	Оценочные средства			
				Виды	Кол-во контрольных вопросов	Кол-во тестовых заданий	Кол-во ситуационных задач
1	2	3	4	5	6	7	8
1	1	текущий контроль	Организационно-правовые основы деятельности Управления, территориального отдела и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора по надзору за организацией общественного питания населения.	Контрольные вопросы Тестовые задания Ситуационные задачи Реферат	20	30	3
2	1	текущий контроль	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания и торговли.	Контрольные вопросы Тестовые задания Ситуационные задачи Реферат	20	30	3
3	1,2	текущий контроль	Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами пищевой промышленности.	Контрольные вопросы Тестовые задания Ситуационные задачи Реферат	20	30	3
4	2	текущий контроль	Государственный санитарный надзор за новыми видами пищевых продуктов, био-	Контрольные вопросы Тестовые	20	30	3

			логически активными добавками к пище, за производством и использованием пищевых добавок, а также изделий и материалов, контактирующих с продуктами питания.	задания Ситуационные задачи Реферат			
5	2	текущий контроль	Государственная система обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	Контрольные вопросы Тестовые задания Ситуационные задачи Реферат	20	30	3
6.	2	Экзамен	Государственная охрана качества и безопасности пищевых продуктов	Контрольные вопросы Тестовые задания	100	150	

### 7.1. Примеры оценочных средств:

#### Контрольные вопросы:

1. Цель и основные задачи работы отделения гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора.
2. Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора по разделу гигиены питания.
3. Планирование, формы и методы работы врача по гигиене питания.
4. Критерии оценки и показатели качества деятельности отделений гигиены питания органов и учреждений Роспотребнадзора.
5. Цель, задачи и основные направления предупредительного санитарного надзора в области гигиены питания. Правовые и нормативные документы, регламентирующие предупредительный санитарный надзор.
6. Особенности гигиенического надзора за размещением пищевых предприятий.
7. Гигиенический надзор за новыми видами пищевых продуктов, пищевыми добавками и новыми пищевыми технологиями.
8. Гигиенический надзор за новыми видами материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.
9. Цель, основные задачи, формы и методы текущего санитарного надзора. Плановый и внеплановый надзор на пищевых объектах.
10. Особенности санитарного надзора за предприятиями молочной промышленности.
11. Особенности санитарного надзора за предприятиями мясной промышленности.
12. Особенности санитарного надзора за рыбоперерабатывающими предприятиями.
13. Особенности санитарного надзора за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности.
14. Особенности санитарного надзора за предприятиями консервной промышленности.

#### Пример ситуационных заданий.

##### Ситуация

При проведении плановой выездной проверки предприятия общественного питания, обслуживающего студентов Политехнического Университета, на основании распоряжения Главного государственного санитарного врача ТО Управления Роспотребнадзора по N-ской области был произведен отбор проб готового блюда – «Борщ на мясном бульоне», 500 г.

Проба первого блюда с актом отбора пробы и меню-раскладкой доставлены в санитарно-

химическую лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». Исследование готовой продукции проводилось с целью оценки выполнения меню-раскладки в соответствии с «Методическими указаниями по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», 29.12.86 г.

Был произведен расчет химического состава и калорийности блюда по продуктовому набору, представленному в меню-раскладке. Учитывались потери пищевых веществ на кулинарную обработку. Результаты лабораторных исследований сравнивались с расчетными данными из меню-раскладки.

*Результаты исследования блюда:*

Определяемые показатели	Расчетные данные по меню-раскладке (теоретические данные)		Результаты лабораторных исследований (фактическое содержание)	Процент выполнения	Процент отклонения
	Без учета потерь	С учетом потерь при тепловой обработке			
Жиры (г)	10	9,1	9,0	?	?
Белки (г)	5	4,6	2,3	?	?
Углеводы (г)	30	26,4	21	?	?
Энергоценность (ккал)	230	206,3	173	?	?

Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.

ЗАДАНИЕ № 1	Определение калорийности и химического состава блюд в организованных коллективах в порядке планового лабораторного контроля в соответствии с МУ № 42-87-86 должно проводиться Роспотребнадзором не реже одного раза в
Количество верных ответов	1
Верный ответ	квартал.
Обоснование	Определение калорийности и химического состава блюд в организованных коллективах в порядке планового лабораторного контроля в соответствии с МУ № 42-87-86 должно проводиться Роспотребнадзором не реже одного раза в квартал.  МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 10. <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a>
Дистрактор 1	6 месяцев
Дистрактор 2	год
Дистрактор 3	месяц
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 2	Какие методы лабораторного исследования блюд и рационов питания

	используются для изучения их химического состава и калорийности в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».
Количество верных ответов	1
Верный ответ	Определение содержания сухих веществ проводится после гомогенизации блюда методом высушивания при температуре $103\pm 2^{\circ}\text{C}$ до постоянной массы. Определение белка проводится по методу Кьельдаля. Определение жиров проводится экстракционным методом Сокслета. Минеральные вещества рассчитываются с использованием расчетных коэффициентов.
Обоснование	<p>Методы лабораторного исследования блюд и рационов питания, которые используются для изучения их химического состава и калорийности в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»: определение содержания сухих веществ проводится методом высушивания при температуре <math>103\pm 2^{\circ}\text{C}</math> до постоянной массы после гомогенизации блюда, определение белка - по методу Кьельдаля, определение жиров - экстракционным методом Сокслета, минеральных веществ – расчетным методом с использованием расчетных коэффициентов.</p> <p>МУ 4287-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 7.  <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a></p>
Дистрактор 1	Определение содержания сухих веществ проводится методом высушивания до постоянной массы. Определение белка проводится с использованием расчетных коэффициентов. Определение жиров проводится экстракционным методом Сокслета. Минеральные вещества рассчитываются.
Дистрактор 2	Определение содержания сухих веществ проводится высушиванием при температуре $103\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Определение белка проводится по методу Сокслета. Определение жиров проводится экстракционным методом по Кьельдалю. Минеральные вещества рассчитываются с использованием расчетных коэффициентов.
Дистрактор 3	Определение содержания сухих веществ проводится после гомогенизации блюда методом высушивания. Определение белка проводится по методу Кьельдаля. Определение жиров проводится экстракционным методом Сокслета. Минеральные вещества рассчитываются математически.
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 3	Пищевыми веществами, которые при изучении химического состава и калорийности блюд в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» определяются с использованием расчетных данных, являются
Количество верных ответов	1
Верный ответ	Минеральные вещества.
Обоснование	При изучении химического состава и калорийности блюд в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» с использованием расчетных данных

	определяются минеральные вещества. МУ 4237-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 7. <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a>
Дистрактор 1	Углеводы
Дистрактор 2	Белки
Дистрактор 3	Витамины
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 4 Аккредитуемому нужно делать расчеты для ответа на данное задание, для чего ему потребуется калькулятор.	Процент выполнения меню–раскладки по калорийности составляет
Количество верных ответов	1
Верный ответ	83,8
Обоснование	Процент выполнения меню–раскладки по калорийности составляет 83,8. МУ 4287-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 8. <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a>
Дистрактор 1	75,2
Дистрактор 2	79,3
Дистрактор 3	53,6
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 5	Процент выполнения меню–раскладки по белкам составляет
Количество верных ответов	1
Верный ответ	50
Обоснование	Процент выполнения меню–раскладки по белкам составляет 50. МУ 4287-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 8-9. <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a>
Дистрактор 1	46
Дистрактор 2	47,9

Дистрактор 3	55
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 6	Процент выполнения меню-раскладки по жирам составляет
Количество верных ответов	1
Верный ответ	98,9
Обоснование	Процент выполнения меню-раскладки по жирам составляет 98,9. МУ 4287-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 8-9. <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a>
Дистрактор 1	90,0
Дистрактор 2	94,2
Дистрактор 3	94,5
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 7	Процент выполнения меню-раскладки по углеводам равен
Количество верных ответов	1
Верный ответ	79,5
Обоснование	Процент выполнения меню-раскладки по углеводам равен 79,5. МУ 4287-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 8-9. <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a>
Дистрактор 1	70,0
Дистрактор 2	74,5
Дистрактор 3	69,4
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 8	Проценты потерь в процессе кулинарной обработки пищевых продуктов для белков и жиров в смешанных рационах питания составляют соответственно
Количество верных ответов	1
Верный ответ	6 и 12
Обоснование	«В полученные величины химического состава блюда, отдельного приема пищи или рациона питания вносят поправку на потери основных пищевых

	<p>веществ в процессе кулинарной обработки пищевых продуктов, которые составляют в смешанных рационах питания в среднем: для белков – 6%, жиров – 12% и углеводов – 9%».</p> <p>МУ 4287-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 4.  <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a></p>
Дистрактор 1	8 и 25
Дистрактор 2	5 и 6
Дистрактор 3	5 и 10
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 9	Оценка выполнения меню-раскладки в соответствии с требованиями МУ № 42-87-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».
Количество верных ответов	1
Верный ответ	Фактические данные по сравнению с расчетными данными, полученными из меню-раскладки, по калорийности блюда снижены на 16,2%, по белку - на 50%, по углеводам - на 20,5 %, что выходит за пределы допустимого отклонения $\pm 5\%$ . Содержание жиров снижено на 1,2%, что не является нарушением. Выполнение меню раскладки неудовлетворительное.
Обоснование	<p>Оценка выполнения меню-раскладки в соответствии с требованиями МУ № 42-37-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах».</p> <p>Фактические данные по сравнению с расчетными данными, полученными из меню-раскладки, по калорийности блюда снижены на 16,2%, по белку - на 50%, по углеводам - на 70 %, что выходит за пределы допустимого отклонения <math>\pm 5\%</math> и свидетельствует о их недовложении в процессе приготовления блюда. Выполнение меню раскладки неудовлетворительное.</p> <p>МУ 4287-86 «Методические указания по гигиеническому контролю за питанием в организованных коллективах», часть 1, с. 9-10.  <a href="https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm">https://files.stroyinf.ru/Index2/1/4293855/4293855244.htm</a></p>
Дистрактор 1	Фактические данные по сравнению с расчетными данными, полученными из меню-раскладки, по калорийности блюда снижены на 75,2%, по белку - на 46%, по углеводам - на 20,5 %, по жиру – на 90%, что выходит за пределы допустимого отклонения $\pm 5\%$ и свидетельствует о неудовлетворительном выполнении меню раскладки.
Дистрактор 2	Фактические данные по сравнению с расчетными данными, полученными из меню-раскладки, по калорийности блюда снижены на 79,3%, по белку - на 47,9%, по углеводам - на 74,5 %, по жиру – на 94,2%, что выходит за пределы допустимого отклонения $\pm 5\%$ . Выполнение меню раскладки считается неудовлетворительным.
Дистрактор 3	Фактические данные по сравнению с расчетными данными, полученными из меню-раскладки, по калорийности блюда снижены на 53,6%, по белку - на 55,0%, по углеводам - на 69,4 %, по жиру – на 94,5%, что выходит за

	пределы допустимого отклонения $\pm 5\%$ . Поэтому выполнение меню раскладки можно считать неудовлетворительным.
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 10	К методам изучения фактического питания населения, которые могут использоваться в деятельности Роспотребнадзора, относят
Количество верных ответов	1
Верный ответ	Социально-гигиенические и социально-экономические.
Обоснование	К методам изучения фактического питания населения, которые могут использоваться в деятельности Роспотребнадзора, относят социально-гигиенические и социально-экономические.  Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 5, с. 399. <a href="http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html">http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</a>
Дистрактор 1	Анкетно-опросный и бюджетный методы.
Дистрактор 2	Только социально-экономические методы.
Дистрактор 3	Анкетный и балансовый методы.
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	
ЗАДАНИЕ № 11	Социально-гигиеническими методами изучения фактического питания населения, которые используются в деятельности Роспотребнадзора в настоящее время, являются
Количество верных ответов	1
Верный ответ	Метод анализа меню-раскладок (статистический), метод 24-часового воспроизведения питания, лабораторный.
Обоснование	Социально-гигиеническими методами изучения фактического питания населения, которые используются в деятельности Роспотребнадзора в настоящее время, являются метод анализа меню-раскладок (статистический), метод 24-часового воспроизведения питания и лабораторный.  Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 5, с. 400-402. <a href="http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html">http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</a>
Дистрактор 1	Бюджетный, опросно-весовой, дневниковых записей.
Дистрактор 2	Метод интервьюирования, анкетный, метод воспроизведения питания в среднем за один день недели.
Дистрактор 3	Анкетно-опросный, балансовый, бюджетный.
Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	

ЗАДАНИЕ № 12	Показателями, на которых основывается выбор метода изучения фактического питания населения, являются
Количество верных ответов	1
Верный ответ	1) Вид предоставляемого потребителям питания; 2) Число обследуемых; 3) Необходимая точность получаемых результатов; 4) Время проведения работы; 5) Количество задействованных сил и средств.
Обоснование	Показателями, на которых основывается выбор метода изучения фактического питания населения, являются 1) Вид предоставляемого потребителям питания; 2) Число обследуемых; 3) Необходимая точность получаемых результатов; 4) Время проведения работы; 5) Количество задействованных сил и средств. Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей / А.А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624 с. (ISBN 978-5-9704-3706-3), гл. 5, с. 402. <a href="http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html">http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html</a>
Дистрактор 1	1) Выделяемые финансовые средства; 2) Степень подготовленности специалистов, проводящих исследование; 3) Половой состав обследуемых; 4) Возрастной состав обследуемых; 5) Присутствие среди обследуемых детей и подростков.
Дистрактор 2	1) Сезон года; 2) Присутствие среди обследуемых пожилых людей старше 65 лет; 3) Возможность использование сразу нескольких методов; 4) Проведение исследования в городе или селе. 5) Уровень физической активности обследуемых.
Дистрактор 3	1) Показатели безопасности пищевых продуктов в субъекте РФ, где планируется проведение исследования; 2) Возрастно-половой состав обследуемых; 3) Логистика снабжения пищевыми продуктами в организации, где планируется проведение исследования; 4) Уровень физической активности обследуемых; 5) Уровень умственной активности обследуемых.

### Примеры тестовых заданий:

№	Варианты вопросов	Поле для отметки правильного ответа (+)
<b>Выберите номер правильного ответа:</b>		

001.	Дифференциация потребностей в энергии и пищевых веществах в зависимости от пола начинается а) с 7 лет б) с 11 лет в) с 14 лет г) с 18 лет	б
002.	Оптимальным соотношением белков, жиров и углеводов в рационах взрослого трудоспособного населения является а) 1:1:4 б) 1. 1,1,4,8 в) 1:1:6 г) 1:0,8:5	в
003.	Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	а
004.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
005.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	в
006.	Метод изучения питания позволяющий охватить обследованием наибольшую группу людей за сравнительно короткий срок а) Опросно-весовой б) Весовой в) Анкетный г) Опросно-анкетный д) Лабораторный	в

## 8. Самостоятельная работа

Вид работы	Часы	Контроль выполнения работы
Подготовка к аудиторным занятиям (проработка учебного материала по конспектам лекций и учебной литературе). Самостоятельная проработка некоторых тем. Подготовка к промежуточной аттестации	234	Контрольные вопросы
Работа с тестовыми заданиями для самопроверки.	50	Тестовые задания
Работа с учебной и научной литературой.	16	Реферат
Подготовка и написание рефератов, докладов на заданные темы, подбор и изучение литературных источников.	16	Реферат
Итого	316	

### 8.1. Самостоятельная проработка некоторых тем

Название темы	Методическое обеспечение	Контроль выполнения работы
Санитарно-эпидемиологический надзор	1. Королев А.А. Гигиена питания, М. Академия, 2009	-контрольные вопросы

за предприятиями общественного питания.	2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, Гиорд, 2011. 3. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»,	- тестирование.
Методика санитарно-эпидемиологического обследования предприятий молочной промышленности	1. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, Гиорд, 2011. 2. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов (учебно-метод. пособие)/ под ред В.А.Доценко, СПб, 2002 г.	-контрольные вопросы - тестирование.
Физиолого-гигиеническая оценка рациона питания .	1. Королев А.А. Гигиена питания. М.: Академия, 2009 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. Ванханен В.Д., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания.М.,1987. 5. Мартинчик А.Н., Маев И.В. Общая нутрициология. М., МЕДпресс-информ, 2005.	-контрольные вопросы - тестирование.
Лабораторный контроль за питанием отдельных групп населения	1. Королев А.А. Гигиена питания. М.: Академия, 2009 2. Нормы физиологических потребностей населения России в энергии и пищевых веществах, 2008 3. Сборник ситуационных задач по гигиене питания. Закревский В.В., Мелешкова И.В., Кордюкова Л.В. СПб, 2014. 3. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения /Под ред В.А.Доценко/ 2006 4. Ванханен В.Д., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания.М.,1987.	-контрольные вопросы - тестирование.

## 8.2. 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.

## 9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

### а) Основная литература:

1. Джей Дж. М. Современная пищевая микробиология / Дж. М. Джей, М. Дж. Лесснер, Д.А. Гольден; пер 7-го англ. Изд. – М.: БИНОМ. Лаборатория знаний, 2011. -886 с.
2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. СПб, ГИОРД, 2013.- 780с.
3. Доценко В.А., Лобода Е.В. Мелешкова И.В. Лабораторный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов (учебное пособие), СПб, 2003.-52 с.
4. Доценко В.А., Мосийчук Л.В. Болезни избыточного и недостаточного питания (учебное пособие). СПб, Фолиант, 2004.-109с.
5. Закревский В.В. Безопасность пищевых продуктов и БАД к пище. Практическое руководство (учебное пособие), СПб, ГИОРД, 2004.-380 с.
6. Закревский В.В. Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения. Практическое руководство по санитарному надзору. СПб, 2007.- 283 с.
7. Закревский В.В., Доценко В.А. Глоссарий по гигиене питания: Учебное пособие/ В.В.Закревский, В.А.Доценко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2013. – 72 с.
8. Закревский В.В., Кононенко И.А. Органбизация производственного контроля на пищевых предприятиях: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 76 с.
9. Закревский В.В., Кононенко И.А. Государственный надзор за соблюдением законодательства РФ о защите прав потребителей с целью обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья: Учебное пособие/ В.В.Закревский, И.А.Кононенко. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.
10. Кордюкова Л.В., Закревский В.В. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп трудоспособного населения: Учебно-методическое пособие/ Л.В. Кордюкова, В.В.Закревский. – СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2014. – 56 с.
11. Королев А.А. Гигиена питания (учебник). М., Академия, 2006.-527 с.
12. Пилат Т.Л., Кузьмина Л.П., Измерова Н.И. Детоксикационное питание /под ред. Т.Л. Пилат.- М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. – 688 с.

13. Тестовые контрольные задания для курсового экзамена по гигиене питания. Под ред. В.А.Доценко. СПб, СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2010.- 87с.
14. Химический состав Российских продуктов питания. Справочник./Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.- М., ДеЛипринт, 2002. – 280 с.

#### **б) Дополнительная литература:**

1. Авцын А.П., Жаворонков А.А. и др. Микроэлементозы человека.-М.: «Медицина», 1991- 510с.
2. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. –СПб.: «УТ», 1996.- 275с.
3. Горбачев В.В., Горбачева В.Н. Витамины, микро- и макроэлементы. Справочник. Минск, 2002.- 542с.
4. Доценко В.А., Власова В.В. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании (справочник). М., 2004.- 423 с.
5. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцова Ю.Н. Диетическое питание. М., Олма-Пресс, 2002.- 450с.
6. Закревский В.В., Лифляндский В.Г., Смолянский Б.Л. Идеальная фигура. От А до Я. Медицинский семейный справочник. – М.: ЗАО «ОЛМА Медиа Групп», 2008. – 576 с.
7. Лифляндский В.Г., Закревский В.В., Андропова М.Н. Лечебные свойства пищевых продуктов. Т.1 и Т.2. – СПб.: Азбука-Терра, 1997. – 336 и 288 с.
8. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. М. МЕДпрессинформ, 2005.- 248с.
9. Радиационное загрязнение окружающей среды и здоровье населения. / Под ред. И.Я. Василенко, Л.А. Булдакова. – М.: Медицина, 2004. – 400с.
10. Руководство по методам контроля за радиоактивностью окружающей среды / Под ред. И. А. Соболева, Е. Н. Беляева. - М.: Медицина, 2002. - 432 с.
11. Смоляр В.И. Рациональное питание. Киев, 1991.- 180с.
12. Справочник по диетологии. Под ред. Тутельяна В.А., Самсонова М. А. М, Медицина, 2002. – 518с.
13. Тутельян В.А., Спиричев В.Б. и др. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. М.:Колос, 2002.- 398с.
14. Тутельян В.А. и др. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии. – М.: Издательство «Династия», 2010 – 304с.
15. Шефтель В.О., Дышиневиц Н.Е., Сова Р.Е. Токсикология полимерных материалов.- Киев.: «Здоровье», 1988.- 230с.
16. Клевакин В.М., Карцев В.В. Санитарная микробиология пищевых продуктов.-Л.: «Медицина», 1986.- 253с.
17. Химический состав пищевых продуктов. Т. I-II. Под. ред. Скурихина И. М. и Волгарева М.Н. М., 1987.- 285с.

#### **Законодательные и нормативно-правовые документы**

1. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
2. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»
3. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»
4. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в т.ч. Диетического лечебного и диетического»
5. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств»
6. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
7. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
8. ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»

9. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки»
10. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
11. СанПиН 2.3.2.1290-03. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище (БАД)»
12. МУК 2.3.2.721-98. Методические указания «Определение безопасности и эффективности биологически активных добавок к пище»
13. Федеральный закон «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» (№8 – ФЗ от 12.06.2008)
14. Федеральный закон «Технический регламент на масложировую продукцию» (№ 90 – ФЗ от 24.06.2008)
15. Федеральный закон «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» (№ 178 - ФЗ от 27.10.2008)
16. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (29-ФЗ от 02.01.2000)
17. СанПиН 2.3.2.1078-01. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»
18. СП 2.3.6.1066-01. Санитарно-эпидемиологические правила «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
19. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
20. Приказ МЗ РФ № 395н от 21.06.2013 «Об утверждении норм лечебного питания»
21. МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ». Методические рекомендации.
22. СП 3.1.7.2615-10 «Профилактика иерсиниоза»
23. СП 3.1.7.2616-10 Санитарные правила. «Профилактика сальмонеллеза»
24. СанПиН 2.3.2.1324-03. Санитарно-эпидемиологические нормы и требования "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов".
25. Постановление Правительства Российской Федерации от 3 июня 2011 г. N 442 "Об определении пунктов пропуска через государственную границу Российской Федерации, предназначенных для ввоза на территорию Российской Федерации товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека, а также пищевых продуктов, материалов и изделий" (Собрание законодательства Российской Федерации, 2011, N 24, ст. 3495)

**в) программное обеспечение:**

№ п/п	Наименование программного продукта	Срок действия лицензии	Документы, подтверждающие право использования программных продуктов
<b>лицензионное программное обеспечение</b>			
1.	ESET NOD 32	1 год	Государственный контракт № 71/2018
2.	MS Windows 8 MS Windows 8.1 MS Windows 10 MS Windows Server 2012 Datacenter - 2 Proc MS Windows Server 2012 R2 Datacenter - 2 Proc	Неограниченно	Государственный контракт № 30/2013-О; Государственный контракт № 399/2013-ОА; Государственный контракт № 07/2017-ЭА.

	MS Windows Server 2016 Datacenter Core		
3.	MS Office 2010 MS Office 2013	Неограниченно	Государственный контракт № 30/2013-ОА; Государственный контракт № 399/2013-ОА.
4.	Academic LabVIEW Pre- mium Suite (1 User)	Неограниченно	Государственный контракт № 02/2015
лицензионное программное обеспечение отечественного производства			
1.	Антиплагиат	1 год	Государственный контракт № 91/2019-ПЗ
свободно распространяемое программное обеспечение			
1.	Google Chrome	Неограниченно	Открытое лицензионное со- глашение GNU GeneralPublicLicense
2.	NVDA	Неограниченно	Открытое лицензионное со- глашение GNU GeneralPublicLicense
свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства			
1.	Moodle	Неограниченно	Открытое лицензионное со- глашение GNU GeneralPublicLicense

**г) профессиональные базы данных и информационные справочные системы:**

№ п/п	Наименование программного продукта	Срок действия лицензии	Документы, подтверждающие право использования программных продуктов	Режим доступа для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
1.	Консультант Плюс	1 год	Договор № 161/2018-ЭА	-
2.	ЭБС «Консультант студента»	1 год	Контракт № 252/2018-ЭА	<a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>
3.	ЭМБ «Консультант врача»	1 год	Контракт № 253/2018-ЭА	<a href="http://www.rosmedlib.ru/">http://www.rosmedlib.ru/</a>
4.	ЭБС «Ай-букс.ру/ibooks.ru»	1 год	Контракт № 48/2018	<a href="https://ibooks.ru">https://ibooks.ru</a>
5.	ЭБС «IPRBooks»	1 год	Контракт № 49/2018-ЗК	<a href="http://www.iprbookshop.ru/special">http://www.iprbookshop.ru/special</a>
6.	Электронно-библиотечная система «Букап»	1 год	Контракт № 51/2018	<a href="https://www.books-up.ru/">https://www.books-up.ru/</a>
7.	ЭБС «Издательство Лань»	1 год	Контракт № 50/2018-ЭА	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>

**10. Материально-техническое обеспечение дисциплины:**

Для проведения учебных занятий

Санкт-Петербург, Пискаревский пр., 47, Санкт-Петербург, 195067 ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России (пав.12, лит И. ауд.№ 5 по ПИБ, № 11 по ПИБ, Лаборатория санитарно-химических исследований).

ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» договор № 41/2017-ППО от 05.06.2017 (Санкт-Петербург, ул. Малая Садовая, д.1) и его филиалы:

- Юго-Западный филиал № 1 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (198329, город Санкт-Петербург, улица Отважных, дом 6);
- Филиал № 2 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» на транспорте (198035, город Санкт-Петербург, улица Гапсальская, дом 6);
- Восточный филиал № 3 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (192012, город Санкт-Петербург, улица Ново-Александровская, дом 12);
- Центральный филиал № 4 Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (191028, город Санкт-Петербург, улица Моховая, дом 11, литер А);
- Северный филиал Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» (197227, город Санкт-Петербург, Серебристый бульвар, дом 18, корпус 3, литер А).

Оборудование: доска (меловая); стол преподавателя, стул преподавателя, столы студенческие, стулья студенческие. холодильник, термостат, наборы химической посуды, массоизмерительное оборудование, гомогенизатор, центрифуга, сушильный шкаф, анализатор нитратов и нитритов, бокс-штатив, груша резиновая, дистиллятор, дозатор с наконечниками, рН-метр, мерная пипетка;

Тренажеры, тренажерные комплексы, фантомы, муляжи: тренажерные комплексы симуляционного центра.

Технические средства обучения: мультимедиа-проектор, ноутбук преподавателя, системный блок, монитор.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: г. Санкт-Петербург, Пискаревский проспект, д. 47, лит АЕ (корп.32), ауд. № 1, лит Р (корп.9), ауд. №№ 18,19, ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России.

## **11. Методические рекомендации для обучающегося по освоению дисциплины «Гигиена питания 1»**

Важным условием успешного освоения дисциплины является создание системы правильной организации труда, позволяющей распределить учебную нагрузку равномерно в соответствии с графиком образовательного процесса. Большую помощь в этом может оказать составление плана работы на семестр, месяц, неделю, день. Его наличие позволит подчинить свободное время целям учебы, трудиться более успешно и эффективно. С вечера всегда надо распределять работу на завтрашний день. В конце каждого дня целесообразно подвести итог работы: тщательно проверить, все ли выполнено по намеченному плану, не было ли каких-либо отступлений, а если были, по какой причине они произошли. Нужно осуществлять самоконтроль, который является необходимым условием успешной учебы. Если что-то осталось невыполненным, необходимо изыскать время для завершения этой части работы, не уменьшая объема недельного плана. Все задания к практическим занятиям, а также задания, вынесенные на самостоятельную работу, рекомендуется выполнять не-посредственно после соответствующей темы лекционного курса, что способствует лучшему усвоению материала, позволяет своевременно выявить и устранить «пробелы» в знаниях, систематизировать ранее пройденный материал, на его основе приступить к овладению новыми знаниями и навыками.

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций и практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

#### Подготовка к лекциям

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность обучающегося. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большей степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо за-помнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

#### Подготовка к практическим занятиям

Тщательное продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучения обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме. Все новые понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности свободно ответить на теоретические вопросы практикума, выступать и участвовать в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильно выполнять практические задания и контрольные работы.

В процессе подготовки к практическим занятиям, необходимо обратить особое внимание на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. При всей полноте конспектирования лекции в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует правильное отношение к конкретной проблеме.