



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)

## ПРОГРАММА ПРАКТИКИ

<i>Специальность (код, название)</i>	32.08.02 Гигиена питания
<i>Форма обучения</i>	очная

<i>Вид практики</i>	производственная (клиническая)
<i>Тип практики</i>	Практика по диетологии
<i>Способ проведения практики</i>	Стационарная
<i>Объем практики (в зач. единицах)</i>	9
<i>Продолжительность производственной практики (в акад. часах)</i>	324

Санкт-Петербург  
2019

Программа практики «Практика по диетологии» по специальности 31.08. 31 Герiatrics (далее ПП) по специальности 32.08.02 Гигиена питания (далее ПП) 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

Программа практики «Практика по диетологии» по специальности 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)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели практики .....	4
2. Задачи практики .....	4
3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы..	4
4. Формы проведения практики.....	4
5. Время и место проведения практики .....	4
6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики.....	5
7. Структура и содержание практики.....	8
8. Формы отчетности и аттестации по практике.....	9
9. Фонд оценочных средств .....	9
9.1. Критерии оценки .....	9
9.2. Оценочные средства.....	9
10. Учебно-методическое и информационное обеспечение .....	10
11. Материально-техническое обеспечение .....	20
12. Методические рекомендации по прохождению практики.....	22

## **1. Цели практики**

**Цель:** закрепление теоретических знаний по гигиене питания, развитие практических умений и навыков, полученных в процессе обучения в ординатуре, формирование профессиональных компетенций врача по гигиене питания, приобретение опыта в решении реальных профессиональных задач.

## **2. Задачи практики**

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

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

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

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

оценка состояния здоровья населения;

оценка состояния среды обитания человека;

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

гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

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

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

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

соблюдение основных требований информационной безопасности.

## **3. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы**

«Практика по диетологии» относится к вариативной части Блока 2 «Практики» учебного плана по специальности 32.08.02 Гигиена питания.

Для прохождения практики необходимы знания, умения и навыки формируемые дисциплинами: Гигиена питания 1, Гигиена питания 2, Диетология

## **4. Формы проведения практики**

Практика проводится в следующей форме: непрерывно – путем выделения в календарном учебном графике непрерывного периода учебного времени для проведения всех видов практик, предусмотренных ОПОП ВО.

## **5. Время и место проведения практики**

В соответствии с учебным планом практика проводится в 3 семестре.

СЗГМУ им. И.И. Мечникова (кафедры, подразделения, отделы, лаборатории) и/или на базах практической подготовки вне Университета: Органы и учреждения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

## 6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

Практика направлена на формирование у обучающихся следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО)

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:		
			Знать	Уметь	Иметь навык
1	2	3	4	5	6
1.	ПК-2	Готовность к применению физиологических норм питания человека	<ul style="list-style-type: none"> <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 питанием по показателям, характеризующим пищевой статус различных групп населения;</li> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</li> <li>- Научные основы разработки рекомендаций с целью оптимизации индивидуального или коллективного питания;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению</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> <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>- Прослеживать возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</li> <li>- Проводить анализ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применения: методик изучения семейного (индивидуального) и коллективного питания;</li> <li>- методик расчета суточных энергозатрат и определения индивидуальных потребностей в пищевых веществах и энергии;</li> <li>- методик измерения антропометрических показателей, способами оценки витаминной адекватности фактического питания по клиническим, биохимическим, физиологическим данным;</li> </ul>

			<p>неблагоприятного влияния нерационального питания на организм человека;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения;</li> </ul>	<p>влияния количественных и качественных характеристик изучаемого фактического питания на пищевой статус человека, на заболеваемость различных групп населения и на другие медико-статистические показатели, характеризующие состояние здоровья населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявлять степень риска различных нарушений фактического питания алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия;</li> <li>- Оценивать эффективность профилактических мероприятий</li> </ul>	
2.	ПК-6	<p>Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительно го характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Права граждан, отдельных групп населения на охрану здоровья, гарантии осуществления медико-социальной помощи. Законодательные основы, организацию и проведение обязательного курсового гигиенического обучения работников пищевых объектов, программы курсового обучения работников пищевых предприятий</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять действующие инструктивные и нормативные документы в области гигиены питания, для выполнения конкретных задач по улучшению состояния здоровья и формированию здорового образа жизни;</li> <li>- Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методами санитарной просветительной работы среди населения по формированию здорового образа жизни.</li> <li>- Методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</li> <li>- использования профессиональной терминологией, принятой в</li> </ul>

			<p>различного профиля, работников общественного питания и торговли</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы здорового образа жизни.</li> </ul> <p>Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- представления о пище как одном из важнейших факторов окружающей среды, воздействующих на организм человека.</li> </ul> <p>Биологические и экологические аспекты проблемы питания. Понятие о питании как социальной проблеме.</p> <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> </ul> <p>Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально-значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и</li> </ul>	<p>образа жизни, гигиенического воспитания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Организовывать занятия по курсовому гигиеническому обучению работников предприятий пищевой промышленности различного профиля, работников общественного питания и торговли.</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, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, гигиенического воспитания, 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 при осуществлении деятельности по гигиеническому воспитанию различных</li> </ul>	<p>профилактической медицине в области гигиены питания, профилактической медицины.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Подготовкой информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения, о результатах оценки фактического владения навыками здорового образа жизни различными группами населения</li> <li>-Организацией и разработкой учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, правил медицинского поведения</li> <li>- Методик пропаганды здорового образа жизни, гигиенических навыков, правил медицинского поведения,</li> <li>-Методик проведения занятий по обязательному курсовому гигиеническому</li> </ul>
--	--	--	---	---	--

			<p>организационные формы их профилактики;</p> <p>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни;</p>	<p>групп населения, формированию навыков здорового образа жизни, обучению населения правилам медицинского поведения</p>	<p>обучению работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли</p> <p>-Методик обучения проведения гигиенических процедур, обучения навыкам здорового образа жизни</p>
--	--	--	---	---	--

## 7. Структура и содержание практики

### Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Час.	Вид деятельности	Кол-во манипуляций
1	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения	32	<ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;</li> <li>- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);</li> <li>- организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;</li> <li>- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- оценка состояния здоровья населения;</li> <li>- проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> </ul>	5-10
2	Диетотерапия при заболеваниях	32	<ul style="list-style-type: none"> <li>организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;</li> <li>-компьютерные программы расчета рациона питания</li> <li>- составить меню при различных заболеваниях с учетом особенностей принципов рационального сбалансированного питания.</li> <li>-рассчитывать нормы потребления белков, жиров, углеводов при различных заболеваниях с учетом возрастных особенностей питания.</li> </ul>	5-10



			-составлять меню с расчетом необходимого количества белков, жиров, углеводов.	
	Самостоятельная работа	258	- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения -решение тестовых заданий	-
	Зачет	2	-	-

## 8. Формы отчетности и аттестации по практике

Формы отчетности:

– дневник практики

Форма аттестации:

– промежуточная, в форме зачета.

Промежуточная аттестация проводится в форме проверки навыков в соответствии с программой практики, документации практики и состоит из собеседования.

## 9. Фонд оценочных средств

### 9.1. Критерии оценки

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Примерные критерии оценивания
1.	Тестовое задание	Система заданий, позволяющая стандартизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий (варианты)	Критерии оценки вопросов теста в зависимости от типов формулируемых вопросов.
2.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам	Полнота раскрытия темы; Знание основных понятий в рамках обсуждаемого вопроса, их взаимосвязей между собой и с другими вопросами; Знание основных методов изучения определенного вопроса; Знание основных практических проблем и следствий в рамках обсуждаемого вопроса; Наличие представления о перспективных направлениях разработки рассматриваемого вопроса

### 9.2.Оценочные средства

**Примеры тестовых заданий:**

№	Варианты вопросов	Поле для отметки правильно го ответа (+)
<b>Выберите номер правильного ответа:</b>		
01.	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
02.	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
03.	Анкетно-опросный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) лечебного питания в больницах	а
04.	Лабораторный метод относится в основном к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	б
05.	Балансовый метод относится к группе методов изучения а) индивидуального питания б) общественного питания в коллективах в) социально-экономических основ питания	в
06.	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
07.	Метод, позволяющий судить исключительно о среднелюдовом потреблении продуктов а) Балансовый б) Бюджетный в) Опросно-весовой г) Весовой д) Анкетный	а
08.	Содержание белка в рационе лабораторным методом можно определить методом а) Гербера б) Сокслета в) Кьельдаля г) Тернера	в
09.	Минимальный уровень потребности в белке составляет:	

	а) 0 г б) 30 г в) 40 г г) 50 г	В
10.	Оптимальный уровень потребности в белке для взрослого населения составляет а) 20-40 г б) 40-60 г в) 60-90 г г) 90-130 г	В
11.	Основной признак дефицита в питании белка: а) нарушение иммунитета б) сухость кожи в) анемия г) запоры	а
12.	Белковое голодание у детей играет ведущую роль в развитии а) кариеса б) рахита в) маразма г) квашиоркора	Г
13.	Доля жиров в общей потребности в энергии человека живущего на Севере а) 27% б) 30% в) 35% г) 12%	В
14.	Оптимальная сбалансированность жирных кислот в жировом продукте: а) 20% полиненасыщенных жирных кислот, 50% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты б) 10% полиненасыщенных жирных кислот, 60% насыщенных жирных кислот и 30% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты в) 10 % полиненасыщенных жирных кислот, 30% насыщенных жирных кислот и 60% мононенасыщенной (олеиновой) кислоты	В
15.	Углевод, оказывающий существенное влияние на характер микрофлоры кишечника а) фруктоза б) сахароза в) лактоза г) гликоген	В
16.	Потребность взрослого человека в витамине В, (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
17.	Потребность взрослого человека в витамине А (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	а
18.	Витамин В <sub>1</sub> участвует преимущественно: а) в синтезе аминокислот	

	б) в белковом обмене в) в липидном обмене г) в углеводном обмене д) в минеральном обмене	Г
19.	Потребность взрослого здорового человека в витамине С (в мг) а) 2-3 б) 80-100 в) 1 г) 15-20	б
20.	Формулировка, наиболее полно отражающая понятие «статус питания» а) Состояние фактического питания отдельных групп населения б) Состояние е физического развития в зависимости от питания в) Различные варианты режима питания отдельных групп населения г) Состояние здоровья и работоспособности в зависимости от питания	Г
21.	Продуктами одной партии считаются продукты а) одного наименования, выпущенные в один день разными сменами при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение б) разного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение в) одного наименования, выпущенные одной сменой при соблюдении одинаковых технологических условий, имеющие качественное удостоверение г) одного наименования, выпущенные одной сменой на разных технологических линиях одного предприятия , имеющие качественное удостоверение	В
22.	Гигиеническая экспертиза партии продуктов не приводится, если а) условия хранения на складе не соответствуют требуемым нормам б) на партию продуктов нет документации в) имеются изменения органолептических показателей продукта г) внешние дефекты (ржавые крышки и т.д.)	б
23.	Основной задачей гигиенической экспертизы пищевых продуктов является: а) определение энергетической потребности человека б) решение вопросов усвояемости пищевых продуктов в) контроль за витаминными качеством питания организованных коллективов г) выявление свойств характеризующих пищевую ценность и безвредность пищевых продуктов д) нормирование основных пищевых веществ в питании населения	Г
24.	Сроки хранения в лаборатории образцов продуктов, в которых обнаружены вредные вещества а) до выдачи анализа б) 3 дня в) 20 дней	В
25.	При экспертизе пищевых продуктов обнаружено что все продукты находятся в поврежденной таре. Сколько упаковок должно быть вскрыто а) согласно соответствующему ГОСТу или ТУ	

	б) 5-10% неповрежденной тары в) до 5-10% мест от партии г) вскрываются все упаковки	г
26.	В соответствии с санитарными правилами на молочные заводы необходимо предъявлять справки о ветеринарно-санитарном благополучии в животноводческих хозяйства а) 1 раз в месяц б) 1 раз в квартал в) 1 раз в месяц г) 1 раз в год	а
27.	Для лабораторного исследования из средней пробы молока в лабораторию доставляют средний образец в объеме; а) не менее 1 литра б) не более 0.5 литра в) не менее 0.2 литра г) не более 1.3 литра	б
28.	Реакция на обнаружение в молоке фосфатазы используется для выявления а) кислотности молока б) термической обработки молока в) бактериальной обсемененности молока г) молока от больных животных д) фальсификации молока	б

### Перечень вопросов для собеседования

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.
15. Санитарная охрана и гигиеническая экспертиза пищевых продуктов. Ее цель, задачи, основные этапы. Организация и порядок проведения.
16. Современные требования к сертификации пищевых продуктов. Гигиеническая

сертификация. Цель, задачи, порядок проведения.

17. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
18. Санитарно-гигиенический надзор за использованием в питании продуктов, загрязненных чужеродными веществами химической и биологической природы.
19. Гигиеническая экспертиза продуктов, загрязненных пестицидами. Принципы нормирования остаточных количеств пестицидов.
20. Гигиеническая экспертиза продуктов, загрязненных радионуклидами.
21. Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок в пищевой промышленности.
22. Основные гигиенические требования к организации рационального питания в различных условиях жизни и деятельности человека.
23. Физиолого-гигиенические принципы питания детей. Социальное значение проблемы.
24. Физиолого-гигиенические принципы организации питания лиц пожилого возраста. Социальное значение проблемы.
25. Физиолого-гигиеническое обоснование организации питания лиц, занятых умственным трудом. Социальное значение проблемы.
26. Физиолого-гигиеническое обоснование рациональной организации питания рабочих на промышленных предприятиях и сельскохозяйственных рабочих.
27. Особенности организации питания людей в различных климатических зонах.
28. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо-вредными и вредными условиями труда. Его разновидности. Санитарно-гигиенический контроль за организацией, оценка эффективности.
29. Гигиеническая характеристика рационов лечебно-профилактического питания на предприятиях с особо-вредными условиями труда. Основные защитные механизмы действия рационов ЛПП.
30. Пищевые отравления. Современная классификация. Этиология. Профилактика.
31. Клинико-эпидемиологические особенности пищевых токсикоинфекций.
32. Клинико-эпидемиологические особенности пищевых токсикозов.
33. пищевые микотоксикозы. Этиология, распространенность, профилактические мероприятия.
34. Особенности клиники, диагностики и профилактики различных пищевых отравлений немикробной этиологии.
35. Факторы риска и первичная алиментарная профилактика соматических заболеваний
36. Алиментарные факторы риска и первичная профилактика онкологических заболеваний.
37. Гигиеническая оценка организации лечебного (диетического) питания в лечебно-профилактических учреждениях, санаториях и системе общественного питания как вторичная алиментарная профилактика заболеваний.
38. Принципы лечебного питания при заболеваниях органов пищеварения.
39. Принципы лечебного питания при заболеваниях сердечно-сосудистой системы.
40. Принципы лечебного питания при заболеваниях обмена веществ.
41. Алиментарные факторы риска развития ожирения. Ожирение как социальная проблема.
42. Болезни недостаточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
43. Организация, принципы планирования работы аккредитованных пищевых лабораторий и центров. Их взаимодействие с отделениями гигиены питания.
44. Роль и значение лабораторной диагностики в осуществлении контроля за качеством пищевых продуктов. Современные методы исследования пищевых продуктов.
45. Особенности условий труда на пищевых предприятиях и объектах. Методы оценки состояния здоровья работников пищевых объектов. Профилактика заболеваемости.
46. Оценка состояния здоровья населения как показатели качества деятельности органов

и учреждений Роспотребнадзора.

47. Теоретические основы рационального питания.
48. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.
49. Проблемы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговли.
50. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания, складской, торговой сети и перерабатывающей промышленности.
51. Биологическая и питательная ценность различных пищевых продуктов.
52. Санитарно-гигиенический мониторинг структуры фактического питания населения.
53. Санитарно-гигиенический мониторинг остаточных количеств чужеродных веществ и продовольственном сырье и пищевых продуктах.
54. Методы изучения питания и здоровья населения.
55. Научные основы лечебно-профилактического питания рабочих с вредными и особо вредными условиями труда.
56. Санитарно-гигиенический контроль и надзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов.
57. Гигиеническая сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов.
58. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.
59. Эколого-гигиенические проблемы питания и здоровья населения.
60. Медицинский контроль при организации питания в регионах с осложненной экологической ситуацией.
61. Основные программы алиментарной профилактики заболеваний, обусловленных питанием.
62. Законодательные материалы, регламентирующие положение, права и обязанности санитарно-эпидемиологической службы по гигиене питания.
63. Планирование работы отделения гигиены питания.
64. Организация и проведение гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
65. Классификация пищевых отравлений.
66. Методика расследования пищевых отравлений.
67. Правила отбора, подготовки и направления проб для лабораторного исследования.
68. Составление акта расследования пищевого отравления.
69. Организация и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений микробной и немикробной этиологии.
70. Общие вопросы эпидемиологии острых кишечных инфекций.
71. Эпидемиологический анализ и диагностика острых кишечных инфекций.
72. Основные принципы профилактики и меры борьбы с кишечными инфекциями.
73. Санитарно-гигиенический и производственный контроль за применением пищевых добавок в производстве пищевых продуктов.
74. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных при использовании минеральных удобрений, и с полей орошаемых сточными водами.
75. Гигиенические требования к полимерным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.
76. Основные направления работы учреждений Роспотребнадзора по предупредительному санитарно-гигиеническому надзору в области гигиены питания.
77. Предупредительный санитарно-гигиенический надзор за выпуском новых видов продуктов, посуды, упаковочных материалов.
78. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли пищевыми продуктами.
79. Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания.

80. Требования к санитарному режиму на пищевых предприятиях.
81. Организация и проведение периодических и предварительных медицинских осмотров на пищевых объектах.
82. Основные направления деятельности по производству пищевых продуктов высоких качественных характеристик.
83. Планирование работы отдела по надзору за питанием населения Управления Роспотребнадзора. Делопроизводство. Учетные и отчетные формы документов.
84. Цель, задачи и сущность надзорных мероприятий, проводимых органами Роспотребнадзора на стадиях отвода земельного участка под строительство пищевого объекта, а также строительства, реконструкции или капитального ремонта пищевого объекта.
85. Документы санитарного законодательства, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов.
86. Показатели пищевой, биологической ценности и безопасности отдельных групп пищевых продуктов, определенных документами санитарного законодательства.
87. Взаимосвязь здоровья населения с питанием. Методы изучения здоровья и питания населения.
88. Физиолого-гигиеническое обоснование уровня энергетической адекватности питания различных профессиональных и возрастных групп населения. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения России.
89. Болезни недостаточного и избыточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.
90. Витамины, их классификация, биологическое значение и факторы, определяющие величину потребности. Экзо-и эндогенные факторы развития витаминной недостаточности.
91. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на предприятиях молочной промышленности. Методика обследования предприятия молочной промышленности.
92. Гигиенические требования к качеству мяса и мясопродуктов. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу и санитарному режиму на мясоперерабатывающих предприятиях. Методика обследования предприятия мясоперерабатывающей промышленности. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса.
93. Основные санитарно-эпидемиологические требования к производству колбасных изделий.
94. Показатели пищевой, биологической ценности и безопасности хлеба, хлебо-булочных и кондитерских изделий. Основные санитарно-эпидемиологические требования к производству хлеба и хлебобулочных изделий. Методика обследования предприятий по производству хлебобулочных изделий.
95. Концепция оценки качества и безопасности пищевой продукции, полученной из ГМО растительного происхождения. Блок исследований медико-биологической оценки такой продукции.
96. Государственная охрана качества пищевых продуктов. Современные гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
97. Цель и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Организация и порядок проведения сертификации. Виды сертификатов.
98. Гигиеническая характеристика пестицидов (хлорорганических, фосфорорганических, ртутьорганических и карбаматов) и санитарно-гигиенический контроль за остаточными количествами их в пищевых продуктах. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые уровни.
99. Классификация пищевых добавок и гигиенические требования к ним. Санитарно-гигиенический надзор за применением добавок в пищевых продуктах.
100. Основные гигиенические требования к биологически активным добавкам. Нутрицевтики и парафармацевтики. Санитарно-гигиенический контроль за их применением.



101. Классификация и методика санитарно-эпидемиологического расследования пищевых отравлений. Общие принципы профилактики микробных и немикробных пищевых отравлений.

102. Пищевые микробные токсикозы, вызываемые энтеротоксигенными штаммами стафилококков. Характеристика и свойства стафилококкового энтеротоксина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.

103. Ботулизм. Характеристика и свойства ботулинического токсина. Связь ботулизма с определенными пищевыми продуктами. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.

104. Пищевые микотоксикозы. Классификация, этиология, распространенность. Особенности клинических проявлений. Профилактические мероприятия.

105. Пищевые отравления, вызванные потенциально патогенной микрофлорой. Возбудители, источники инфицирования и пути обсеменения пищевых продуктов. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности вспышек, лабораторная диагностика, профилактика.

106. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за объектами общественного питания, продовольственной торговли и пищевой промышленности.

107. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного питания и торговли. Медицинский контроль за здоровьем обслуживающего персонала пищевых предприятий. Виды и порядок медицинского обследования.

108. Цель, задачи и основные направления государственного санитарного надзора за новыми видами пищевых продуктов, новыми пищевыми технологиями, пищевыми добавками и материалами, контактирующими с пищевыми продуктами.

109. Цель, задачи и основные направления государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми продуктами, изготовленными с использованием компонентов ГМО растительного происхождения.

110. Значение лечебного питания. Принципы организации лечебного питания. Характеристика основных лечебных столов.

111. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными и вредными условиями труда, его разновидности. Задачи работников практического здравоохранения по контролю за лечебно-профилактическим питанием.

112. Значение эколого-гигиенической концепции питания как методологического подхода к вопросам охраны внешней и внутренней среды организма от загрязнения химического и биологического происхождения.

113. Санитарно-эпидемиологическая оценка пищевых продуктов, полученных с использованием минеральных удобрений.

114. Пищевая и биологическая ценность овощей, фруктов, ягод; их значение в питании здорового и больного человека. Задачи санитарно-эпидемиологического контроля за получением и реализацией.

## **10. Учебно-методическое и информационное обеспечение**

### **Литература основная:**

1. Королев А.А. Гигиена питания (учебник). М., Академия, 2006.-527 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. Химический состав Российских продуктов питания. Справочник./Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А.- М., ДеЛипринт, 2002. – 280 с.
8. Пилат Т.Л., Кузьмина Л.П., Измерова Н.И. Детоксационное питание /под ред. Т.Л. Пилат.- М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. – 688 с.
9. 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.
10. Тестовые контрольные задания для курсового экзамена по гигиене питания. Под ред. В.А.Доценко. СПб, СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2010.- 87с.
11. 10. 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.
12. 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.
13. 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.
14. 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.

#### **Дополнительная литература:**

1. 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.
2. 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.
3. Доценко В.А., Власова В.В. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании (справочник). М., 2004.- 423 с.
4. Доценко В.А., Литвинова Е.В., Зубцова Ю.Н. Диетическое питание. М., Олма-Пресс, 2002.- 450с.
5. Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. М. МЕДпрессинформ, 2005.- 248с.
6. Тутельян В.А., Спиричев В.Б. и др. Микронутриенты в питании здорового и больного человека. М.:Колос, 2002.- 398с.
7. Тутельян В.А. и др. Лечебное питание: современные подходы к стандартизации диетотерапии. – М.: Издательство «Династия», 2010 – 304с.
8. Смоляр В.И. Рациональное питание. Киев, 1991.- 180с.
9. Справочник по диетологии. Под ред. Тутельяна В.А., Самсонова М. А. М, Медицина, 2002. – 518с.
10. Авцын А.П., Жаворонков А.А. и др. Микроэлементозы человека.-М.: «Медицина», 1991- 510с.
11. Булдаков А.С. Пищевые добавки. Справочник. –СПб.: «УТ», 1996.- 275с.
12. Шефтель В.О., Дышиневиц Н.Е., Сова Р.Е. Токсикология полимерных материалов.- Киев.: «Здоровье», 1988.- 230с.
13. Клевакин В.М., Карцев В.В. Санитарная микробиология пищевых продуктов.-Л.: «Медицина», 1986.- 253с.

14. Ванханен В.Д., Лебедева Е.А. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания. М., Медицина, 1987.- 251с.
15. Химический состав пищевых продуктов. Т. I-II. Под. ред. Скурихина И. М. и Волгарева М.Н. М., 1987.- 285с.
16. Горбачев В.В., Горбачева В.Н. Витамины, микро- и макроэлементы. Справочник. Минск, 2002.- 542с.
17. Радиационное загрязнение окружающей среды и здоровье населения. / Под ред. И.Я. Василенко, Л.А. Булдакова. – М.: Медицина, 2004. – 400с.
18. Руководство по методам контроля за радиоактивностью окружающей среды / Под ред. И. А. Соболева, Е. Н. Беляева. - М.: Медицина, 2002. - 432 с.

### **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)

### Перечень программного обеспечения

№ 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 MS Windows Server 2016 Datacenter Core	Неограниченно	Государственный контракт № 30/2013-О; Государственный контракт № 399/2013-ОА; Государственный контракт № 07/2017-ЭА.
3.	MS Office 2010 MS Office 2013	Неограниченно	Государственный контракт № 30/2013-ОА; Государственный контракт № 399/2013-ОА.
4.	Academic LabVIEW Premium Suite (1 User)	Неограниченно	Государственный контракт № 02/2015
<b>лицензионное программное обеспечение отечественного производства</b>			
1.	Антиплагиат	1 год	Государственный контракт № 91/2019-ПЗ
<b>свободно распространяемое программное обеспечение</b>			
1.	Google Chrome	Неограниченно	Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense
2.	NVDA	Неограниченно	Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense
<b>свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства</b>			
1.	Moodle	Неограниченно	Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense

### 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 «Айбукс.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>

## 11. Материально-техническое обеспечение

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.

## **12. Методические рекомендации по прохождению практики**

Обучающиеся в период прохождения практики обязаны подчиняться правилам внутреннего распорядка Университета, органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по субъекту РФ.

Практика начинается с беседы с руководителем практики, который знакомит обучающегося с целями и задачами практики.

Планирование и организация времени, необходимого для прохождения практики.

Важным условием 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. 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.

По окончанию практики обучающийся должен получить зачет.