



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>	Производственная (клиническая) практика 2
<i>Способ проведения практики</i>	Стационарная
<i>Объем практики (в зач. единицах)</i>	30
<i>Продолжительность производственной практики (в акад. часах)</i>	1080

Санкт-Петербург  
2019

Программа практики «Производственная (клиническая) практика 2» 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 «Производственная (клиническая) практика 1» по специальности  
обсуждена на заседании кафедр(ы) 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 .....	5
5.	Время и место проведения практики .....	6
6.	Планируемые результаты обучения при прохождении практики .....	6
7.	Структура и содержание практики .....	35
8.	Формы отчетности и аттестации по практике .....	43
9.	Фонд оценочных средств .....	43
10.	Критерии оценки .....	43
11.	Оценочные средства .....	44
12.	Учебно-методическое и информационное обеспечения .....	68
13.	Материально-техническое обеспечение .....	69
14.	Методические рекомендации по прохождению практики .....	69

## **1. Цели практики**

Целью практики является совершенствование и закрепление компетенций, приобретенных в процессе обучения, личностных качеств необходимых специалисту в его профессиональной деятельности, занимающемуся целенаправленным развитием и применением технологий, средств, способов и методов врачебной деятельности в области гигиены питания, направленной на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение их здоровья, путем оказания профилактической, лечебно-диагностической, медико-социальной и других видов помощи, а также на осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.

## **2. Задачи практики**

В результате прохождения практики обучающиеся должны решать следующие профессиональные задачи:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия 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, организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок; проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки в области питания населения;

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

санитарно-просветительная работа и пропаганда здорового образа жизни;

организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций; организация труда персонала в организациях(или) 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 относится к базовой 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

## **4. Формы проведения практики**

Практика проводится в следующих формах:

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 3-4 семестре СЗГМУ им. ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России:  
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	Содержание компетенции	Результаты практики:		
			Знать	Уметь	Иметь навык
		3	4	5	6
	ПК-1	Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	<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 надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;</li> <li>- Методы эпидемиологического анализа в изучении инфекционных и неинфекционных заболеваний</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>- Применять нормативные правовые акты РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <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</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Применения методик проведения эпидемиологического надзора за отдельными группами и нозологическими формами инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания, оценкой эффективности противоэпидемических мероприятий;</li> <li>- Установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения</li> </ul>

			<p>человека, связанных с фактором питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<p>исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
ПК-2	<p>Готовность к применению физиологических норм питания человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> <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>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства в отношении обеспечения различных групп населения страны рациональным</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>- Исследовать и анализировать</li> </ul>	<p>Применения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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> <li>- методик отбора проб готовой пищи и кулинарных изделий и рационов, проведение их исследований в отношении энергоценности и</li> </ul>	

			<p>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;</p> <p>- Гигиенические требования к построению рационального здорового питания;</p> <p>- Способы и особенности оценки состояния здоровья в связи с питанием по показателям, характеризующим пищевой статус различных групп населения;</p> <p>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения;</p> <p>- Основы и принципы организации лечебного питания в ЛПУ;</p> <p>- Основы и принципы организации лечебно-профилактического питания;</p> <p>- Основы и принципы организации питания населения, проживающего в зонах экологической, в</p>	<p>показатели, характеризующие пищевой статус;</p> <p>- Исследовать и анализировать показатели, характеризующие пищевой статус;</p> <p>- Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов оценки погрешностей;</p> <p>- Проследить возможности использования результатов исследования фактического питания различных групп населения в профилактике алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний;</p> <p>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе изучения фактического как коллективного, так и индивидуального питания различных групп населения</p> <p>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</p> <p>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</p> <p>- Оценивать параметры деятельности систем организма в процессе осуществления программы изучения</p>	<p>химического состава;</p> <p>- Оформление протокола отбора проб и исследования готовой пищи и кулинарных блюд;</p> <p>- Составлением акта расследования;</p> <p>- Проведение лабораторных исследований блюд готовой пищи, кулинарных изделий и рационов.</p> <p>- оформление протокола исследования</p>
--	--	--	--	--	---

		<p>т.ч. радиационной нагрузки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- Принципы гигиенического нормирования потребностей различных возрастных и профессиональных групп населения в</li> </ul>	<p>пищевого статуса.</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>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>		
	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,</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</p>	<p>-Оценки качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических;</p> <p>-Применения методов изучения питания населения и методами оценки статуса питания;</p>

			<p>алиментарно-зависимые заболевания;          Нутрициологические факторы риска их возникновения;          основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэлементозы;          - Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права, права и обязанности врача и пациента;          - Основы законодательства о здравоохранении, законодательство об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения.</p>	<p>различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;          - Оценивать параметры деятельности систем организма;          - Проводить забор биологического материала от пациента для исследований;          - Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду;          - Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;          - Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;          - Делать обобщающие выводы;          - Оценить полученные данные;          - Проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний;          - Проявить комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом</p>	
--	--	--	---	--	--

				<p>характеристик лабораторных тестов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 противоэпидемические мероприятия в чрезвычайной ситуации;</li> </ul>	
	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</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-</li> </ul>	<p>Применения: методик санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методик санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; пищеблоков ЛПУ.</li> </ul>

			<p>влияния факторов окружающей среды на организм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 пищеблокам ЛПУ; Технологию производства пищевых продуктов;</li> <li>- Методику обследования пищевых объектов;</li> <li>- Санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов</li> </ul>	<p>надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 специальных знаний, навыков, специальных технических средств;</li> <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</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--

			<p>и пищевого сырья;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;</li> <li>- Гигиенические требования к качеству питьевой воды;</li> <li>санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы.</li> </ul>	<p>выявленных нарушений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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) мероприятий;</li> <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</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

				<p>продукции, представляющей опасность для жизни, здоровья граждан и для окружающей среды, из оборота; доведение до сведения граждан, а также других юридических лиц, индивидуальных предпринимателей любым доступным способом информации о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения) ;</p> <p>- Оформлять документы для привлечения лиц, допустивших выявленные нарушения, к ответственности;</p>	
ПК-5	<p>Готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</p>	<p>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей; законодательные и нормативные. Технические регламенты, Единые санитарные требования Таможенного Союза;</p> <p>- Научные основы нормирования вредных веществ в пищевых продуктах;</p> <p>- Пищевых добавок, остаточных количеств чужеродных химических веществ в пищевых продуктах;</p> <p>- Научные основы и принципы гигиенического нормирования вредных факторов;</p> <p>- Методику</p>	<p>- Уметь анализировать результаты проведенных лабораторных исследований, испытаний, проведенных санитарно-эпидемиологических экспертиз, а также токсикологических и гигиенических оценок;</p> <p>- Решать вопрос о соответствии (несоответствии) пищевых продуктов гигиеническим требованиям;</p> <p>- Проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, новых видов материалов, посуды, тары, упаковки, контактирующих с пищевыми продуктами;</p> <p>- Пользоваться</p>	<p>Применение: методик санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, БАД к пище;</p> <p>- методик санитарно-химического исследования изделий, контактирующих с пищевыми продуктами, из новых видов полимерных материалов;</p> <p>- методик отбора проб пищевых продуктов;</p> <p>-методик расследования массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний (пищевых отравлений).</p>	

		<p>         постановки токсикологического эксперимента;          - Основы взаимодействия человека и окружающей среды;          - Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов;          - Основы радиационной безопасности;          - Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;          - Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;          - Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО;          - Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, ТР; и привлечения к ответственности лиц, совершивших       </p>	<p>         аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, центрифугой;          - Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов);          - Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты, личные медицинские книжки);          - Определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и здоровью людей;          - 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>	
--	--	--	---	--

			<p>такие нарушения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.</li> </ul>		
	ПК-6	<p>Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и защиты прав потребителей, законодательные и нормативные документы</li> <li>- Права граждан, отдельных групп населения на охрану здоровья, гарантии осуществления медико-социальной помощи.</li> <li>- Законодательные основы, организацию и проведение обязательного курсового гигиенического обучения работников пищевых объектов, программы курсового гигиенического обучения работников</li> </ul>	<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> <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, для выполнения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Работы с инструктивными и нормативными документами в области гигиены питания</li> <li>- Проведения занятий по курсовому гигиеническому обучению работников предприятий пищевой промышленности различного профиля, общественного питания и торговско-складской сети.</li> <li>- Санитарной просветительной работы среди населения по формированию здорового образа жизни.</li> <li>- К подготовке и редактированию текстов профессионального содержания.</li> <li>- Преобразования информации с использованием</li> </ul>



			<p>пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы организации медицинской помощи населению.</li> <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>- Определение понятия общественное здоровье, критерии.</li> </ul> <p>Роль внешних и внутренних факторов в формировании общественного здоровья</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> </ul>	<p>конкретных задач по улучшению состояния здоровья и формированию здорового образа жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Работать с литературой и базой Интернет при проведении информационного поиска и написания аналитического обзора</li> <li>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</li> <li>- Делать обобщающие выводы.</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>- Разрабатывать и воплощать на практике эффективные мероприятия по пропаганде и реализации здорового образа жизни, гигиенического воспитания;</li> <li>-Организовывать занятия по курсовому гигиеническому обучению работников предприятий пищевой промышленности различного профиля, работников общественного питания и торговли.</li> <li>-Применять навыки установления профессионального контакта,</li> <li>- Учитывать</li> </ul>	<p>базовых технологий.</p> <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>- Выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания;</li> <li>- Культуры мышления, способности к критическому восприятию информации, логическому анализу и синтезу;</li> <li>- Владения профессиональной терминологией, принятой в области гигиены питания и профилактической медицины;</li> <li>- Проведения анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессах, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды</li> <li>- Подготовки информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье</li> </ul>
--	--	--	---	--	--

			<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 работы по пропаганде здорового образа жизни.</p>	<p>психологические особенности личности в процессе установления контакта;</p> <p>- Проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, профилактической медицины, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</p> <p>- готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, гигиенического воспитания, профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации</p> <p>-Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов при осуществлении деятельности по гигиеническому воспитанию различных групп населения, формированию навыков здорового образа жизни, обучению населения правилам</p>	<p>населения, о результатах оценки владения составляющими здорового образа жизни различными группами населения</p> <p>- Организации и разработки учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительской 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>медицинского поведения</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> </ul>	
	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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы применения современных информационно коммуникационных технологий;</li> <li>- Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и оценка риска здоровью населения;</li> <li>- Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения, методы изучения состояния здоровья населения во взаимосвязи с факторами питания;</li> <li>- Причины, условия и механизмы возникновения алиментарных заболеваний;</li> <li>- Этиология, клиника, диагностика пищевых отравлений;</li> <li>- Этиологические</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить соц. гиги. мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов и проводить оценку риска здоровью;</li> <li>- Выявлять причинно-следственные связи фактора питания как причину пищевых отравлений, болезней расстройства питания, других алиментарно-зависимых заболеваний;</li> <li>- Проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу, исследования, гигиеническую оценку пищевых продуктов, БАД, оценивать качество пищевых продуктов;</li> <li>- Оценивать риск для здоровья населения от воздействия фактора питания, осуществлять прогнозирование влияния факторов питания;</li> <li>- Оценивать эффективность профилактических</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Выявления факторов риска заболеваний инфекционной и неинфекционной природы во взаимосвязи с характером питания;</li> <li>- Оценки пищевого статуса и показателей здоровья населения во взаимосвязи с фактором питания.</li> </ul>

			<p>факторы развития болезней избыточного и недостаточного питания, в т.ч. микроэлементозов, гипо- и авитаминозов;</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 нагрузки, показатели степени опасности загрязнения пищевых продуктов.</p>	<p>мероприятий;</p> <p>- Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результатов.</p>	
	ПК-8	<p>Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.</p>	<p>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;</p> <p>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия населения, законодательные и нормативные</p>	<p>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности;</p> <p>- Установить степень профессионального риска факторов производственной среды и трудового процесса для разработки профилактических мероприятий на предприятиях пищевой</p>	<p>- Методикой оценки результатов проведения специальной оценки условий труда рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговой сети;</p> <p>- Санитарно-гигиеническими показателями интегральной оценки условий труда работающих на предприятиях пищевой промышленности</p>

			<p>документы - федеральные законы,</p> <p>- Действующие инструктивные и нормативные документы по медицине труда и производственной санитарии;</p> <p>- Цели, задачи, содержание , методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговой сети;</p> <p>- Законодательные основы, цели и задачи проведения специальной оценки условий труда на предприятиях пищевой промышленности;</p> <p>- Законодательные основы, организацию и проведение обязательных медицинских осмотров работников пищевых объектов.</p> <p>- Показатели состояния производственной среды и здоровья рабочих в системе социально-гигиенического мониторинга;</p> <p>- Принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или</p>	<p>промышленности, предприятий общественного питания, торговой сети;</p> <p>- Организовать медицинские осмотры работников предприятий пищевой промышленности и других пищевых объектов и осуществлять анализ их результатов для разработки санитарно-гигиенических рекомендаций;</p> <p>- Разрабатывать санитарно-гигиенические рекомендации по улучшению условий труда на пищевых объектах;</p> <p>- Оценивать результаты инструментальных и санитарно-гигиенических лабораторных исследований факторов производственной среды и трудового процесса и оформлять на их основе соответствующие заключения;</p> <p>- Самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, результатов и оценки погрешностей.</p> <p>- Проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике профессиональных, производственно-обусловленных заболеваний</p>	
--	--	--	---	---	--

			<p>уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов производственной среды и трудового процесса;</p> <p>- Перечень вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования) работников пищевых предприятий;</p> <p>- Гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания.</p>	<p>- Использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.</p> <p>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</p> <p>- Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности.</p> <p>- Оценивать параметры деятельности систем организма.</p> <p>- проводить анализ влияния факторов производственной среды и производственного процесса на организм работающих</p> <p>- Выявлять факторы риска профессиональных и профессионально-обусловленных заболеваний, проводить профилактические мероприятия при них.</p> <p>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой.</p> <p>- Делать обобщающие выводы.</p> <p>- Оценивать организацию, состояние и эффективность лечебно-профилактического питания;</p> <p>- Уметь анализировать санитарно-гигиеническую</p>	
--	--	--	--	--	--

				характеристику условий труда на пищевых объектах.	
	ПК-9	Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	<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</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 факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать риск для здоровья населения от</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</li> <li>- методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</li> <li>- методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения;</li> <li>- методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания.</li> </ul>

			<p>политики в области питания здорового и больного человек.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции);</li> <li>эпидемиологическая связь с лабораторными, клиническими, патогенетическими, патанатомическими и другими данными об анализируемой болезни;</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>- принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологических материалов</li> </ul>	<p>воздействия факторов среды обитания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>	
	ПК-10	<p>Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности врача</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>-Приемами работы с законодательными, инструктивными и нормативными документами в области гигиены питания,</li> <li>-профилактической медицины;</li> <li>-Компьютерной техникой,</li> <li>письменной речью,</li> </ul>



		<p>обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	<p>и пациента, должностных лиц Роспотребнадзора, и граждан;</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,</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</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</li> </ul>	<p>способностью к подготовке и редактированию текстов профессионального содержания;</p>
--	--	---	--	--	---

			<p>гигиенического нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах;</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> <li>- Принципы алиментарной профилактики хронических неинфекционных заболеваний;</li> <li>- Критерии</li> </ul>	<p>текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Пользоваться набором средств 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</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

		<p>комплексной оценки состояния здоровья населения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- Принципы</li> </ul>	<p>интерпретировать результаты лабораторных исследований;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда;</li> <li>- определять группы повышенного риска заболеваний;</li> <li>- оценивать результаты стандартных лабораторных и иных методов исследования;</li> <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</li> </ul>	
--	--	--	---	--

			<p>построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения,</p> <ul style="list-style-type: none"> <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>- 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>и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактической медицины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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 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>	
--	--	--	---	--	--

## 7. Структура и содержание практики

### Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Час.	Вид деятельности	Количество Манипуляций
1	Структура, порядок и сфера деятельности Управления Роспотребнадзора в области гигиены питания	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изучение структуры, порядка и сферы деятельности Управления Роспотребнадзора в области гигиены питания.</li> <li>знакомство с порядком организации деятельности, отдела (отделения) гигиены питания, содержанием и методами его работы;</li> <li>- знакомство с объектами надзора;</li> <li>- работа с законодательными и нормативными документами в сфере своей деятельности</li> </ul>	1  15
2	Планирование, организация и контроль деятельности организации	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с порядком планирования работы (структурой планов, порядком составления и согласования);</li> <li>- составление планов по надзору за объектами пищевой промышленности;</li> <li>- составление отчета о деятельности и анализ его выполнения в соответствии с планом работы по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения</li> </ul>	4  4
3	Организация и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	5	<ul style="list-style-type: none"> <li>- планирование необходимого объема лабораторно-инструментальных исследований; проводить отбор проб пищевых продуктов;</li> <li>- оценка результатов лабораторных исследований;</li> <li>- оформление заключений по результатам лабораторных исследований;</li> <li>- разработка мероприятий, направленных на устранение причин и условий возникновения и распространения инфекционных, паразитарных заболеваний, а также массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).</li> </ul>	5  5  5
4	Осуществление государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)	34	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с организацией и порядком проведения санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания;</li> <li>- составление плана проведения комплексной проверки санитарно-эпидемиологического благополучия поднадзорных объектов по разделу гигиены питания;</li> <li>- написание актов обследования поднадзорных объектов.</li> <li>- разработка профилактических</li> </ul>	5  5

			мероприятий направленных на повышение санитарно-эпидемиологического благополучия обследованных объектов	
5	<p>Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок производственно-технологическая деятельность</p> <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>- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека;</li> <li>- организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;</li> <li>- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-</li> </ul>	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с организацией и порядком проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, гигиенических оценок;</li> <li>- проведение комплексной оценки и определение уровня санитарно-эпидемиологического благополучия объектов пищевой промышленности;</li> <li>- проведение санитарно-эпидемиологические экспертиз объектов общественного питания;</li> </ul>	5  5

	<p>эпидемиологической обстановки;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка состояния здоровья населения;</li> <li>- оценка состояния среды обитания населения;</li> </ul> <p>психолого-педагогическая;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;</li> </ul> <p>организационно-управленческая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;</li> <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>- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</li> <li>- соблюдение основных требований информационной безопасности.</li> </ul>			
6	Контрольно-надзорная деятельность за предприятиями молочной промышленностью, мясоперерабатывающей промышленности, хлебной промышленности	18	Акт обследования предприятия, предписания	12
7	Контрольно-надзорная деятельность за выпуском новых видов продукции	14	Акт обследования предприятия, предписания	6
8	Контрольно-надзорная деятельность за предприятиями общественного питания	22	Акт обследования предприятия, предписания	15

9	Осуществление государственного санитарно-эпидемиологического контроля (надзора)	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- составление плана проведения комплексной проверки санитарно-эпидемиологического благополучия поднадзорных объектов по разделу гигиены питания;</li> <li>- написание актов обследования поднадзорных объектов.</li> <li>- разработка профилактических мероприятий направленных на повышение санитарно-эпидемиологического благополучия обследованных объектов</li> </ul>	2 2 2
10	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	28	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз за питанием населения в организациях разного типа;</li> <li>- проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз на объектах пищевой промышленности, торговли и общественного питания;</li> <li>- контроль реализации целевых программ по социальному питанию населения.</li> </ul>	2 2 2
11	Выдача санитарно-эпидемиологических заключений	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с порядком и методикой подготовки и выдачи санитарно-эпидемиологических заключений; ведения реестра санитарноэпидемиологических заключений;</li> <li>- подготовка санитарно-эпидемиологических заключений; освоение методики шифрации санитарно-эпидемиологических заключений.</li> </ul>	2 5
12	Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность	3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с порядком и методикой проведения лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность;</li> <li>- изучение нормативно-правовых документов и порядка их право применения;</li> <li>-порядок подготовки документов для лицензирования.</li> <li>осуществление надзора за соблюдением лицензионных требований.</li> </ul>	5 3 3
13	Осуществление государственной регистрации биологических активных веществ, отдельных видов продукции, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции	18	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с порядком и методикой проведения государственной регистрации биологически активных веществ;</li> <li>- изучение нормативно-правовых документов;</li> <li>- порядок подготовки документов для государственной регистрации биологически активных веществ и импортной продукции.</li> </ul>	2 2
14	Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия	9	<ul style="list-style-type: none"> <li>- освоение порядка планирования, организации и проведения социально-гигиенического мониторинга;</li> <li>- освоение методики оценки риска</li> </ul>	1



	факторов среды обитания на здоровье человека		здоровью	
15	Взаимодействие с вышестоящими и другими организациями, с органами государственной власти и органами местного самоуправления, гражданами	9	знакомство с порядком взаимодействия со специалистами учреждений Роспотребнадзора и другими организациями по вопросам своей профессиональной деятельности; изучение нормативноправовых документов; работа с обращениями граждан	
16	Самостоятельная работа	862	оценка результатов лабораторных исследований; - оформление заключений по результатам лабораторных исследований. Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	
17	Зачет	2		

## 8. Формы отчетности и аттестации по практике

Формы отчетности:

– дневник практики

Форма аттестации:

- промежуточная, в форме устного собеседования для проверки навыков в соответствии с программой практики.

## 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.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определённому 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 определённого вопроса; Знание основных практических проблем и следствий в рамках обсуждаемого вопроса; Наличие представления о перспективных направлениях разработки рассматриваемого вопроса
2.	Ситуационные задачи	Проблемная задача на основе реальной профессионально-ориентированной ситуации, имеющая варианты решений. Позволяет оценить	Набор ситуационных задач по темам/разделам	грамотность определения содержащейся в задаче проблемы; корректность оперирования профессиональной терминологией при анализе и решении задачи;

		умение применить знания и аргументированный выбор варианта решения		адекватность применяемого способа решения ситуационной задачи
3.	Тестовое задание	Система заданий, позволяющая стандартизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий	Критерии оценки вопросов теста в зависимости от типов формулируемых вопросов.

## 9.2. Оценочные средства

### Тестовые задания

	1	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. ЗАДАЧЕЙ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ МЯСА ЯВЛЯЕТСЯ ОПРЕДЕЛЕНИЕ
*	А	свойств, характеризующих пищевую ценность, доброкачественность и безопасность мяса
	Б	усвояемости мяса
	В	определения категории упитанности
	Г	энергетической ценности мяса

	2	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ ЖИВОТНЫХ БОЛЬНЫХ ЯЦУРОМ
	А	признать условно годной после обезвреживания проваркой
*	Б	не пригодна для питания
	В	передать на техническую утилизацию
	Г	передать по согласованию с ветсаннадзором на корм скоту

	3	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. ОСНОВНЫЕ ПИЩЕВЫЕ КОМПОНЕНТЫ, ПОЛУЧАЕМЫЕ ЧЕЛОВЕКОМ С МЯСОМ ЖИВОТНЫХ
*	А	все верно
	Б	полноценные белки
	В	фосфор, железо, калий
	Г	витамины А, группы В

	4	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. НАИБОЛЬШЕЙ БИОЛОГИЧЕСКОЙ ЦЕННОСТЬЮ ИЗ БЕЛКОВ МЯСА ОБЛАДАЕТ
*	А	миозин
	Б	коллаген
	В	миозин
	Г	эластин

	5	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. ПАРТИЮ МЯСА СВИНИНЫ, В КОТОРОЙ В 24 СРЕЗАХ НА
--	---	---

		КОМПРЕССОРИУМЕ ОБНАРУЖЕНО 2-3 ТРИХИНЕЛЛЫ НЕОБХОДИМО
*	А	передать на техническую утилизацию или уничтожение
	Б	по согласованию с ветсаннадзором передать на корм скоту
	В	признать условно годной для питания после предварительного обезвреживания
	Г	направить на изготовление консервов

	6	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. МЯСО БОЛЬНЫХ ЖИВОТНЫХ МОЖЕТ ЯВИТЬСЯ ИСТОЧНИКОМ ИНФЕКЦИОННЫХ ЗАБОЛЕВАНИЙ
*	А	все верно
	Б	сибирская язва
	В	туберкулез
	Г	бруцеллез

	7	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. БИОГЕЛЬМИНТОЗЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПОТРЕБЛЕНИЕМ МЯСА КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА
*	А	тенидоз
	Б	дифиллоботриоз
	В	эхинококкоз
	Г	описторхоз

	8	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. БИОГЕЛЬМИНТОЗЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПОТРЕБЛЕНИЕМ МЯСА СВИНЕЙ
*	А	трихинеллез
	Б	дифиллоботриоз
	В	описторхоз
	Г	эхинококкоз

	9	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. МЯСО ЖИВОТНЫХ, ЯВЛЯЮЩЕЕСЯ ИСТОЧНИКОМ ЗАРАЖЕНИЯ ТРИХИНЕЛЛЕЗОМ
*	А	свиней, кабанов
	Б	крупного рогатого скота
	В	птицы
	Г	мелкого рогатого скота

	10	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. ТЕМПЕРАТУРА И ВРЕМЯ ЭКСПОЗИЦИИ, ПРИ КОТОРЫХ ИНАКТИВИРУЕТСЯ ВИРУС, ВЫЗЫВАЮЩИЙ ЯЦУР У ЖИВОТНЫХ, В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ
*	А	температура не менее 60*С, время не менее 5 минут
	Б	температура не менее 80*С, время не менее 5 минут
	В	температура не менее 120 *С. Время не менее 10 минут
	Г	температура не менее 100*С . Время не менее 10 минут

	11	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. ПУТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПАРТИИ МЯСА, ПОЛУЧЕННОГО ОТ
--	----	---

		ИСТОЩЕННЫХ ЖИВОТНЫХ, В ЛИМФАТИЧЕСКИХ УЗЛАХ И ОРГАНАХ КОТОРЫХ ОБНАРУЖЕНЫ ТУБЕРКУЛЕЗНЫЕ ПАЛОЧКИ
*	А	не пригодна для целей питания, передать на техническую утилизацию
	Б	признать условно годной после обезвреживания проваркой
	В	пригодна для целей питания без ограничений
	Г	передать по согласованию с ветсаннадзором на корм скоту

	12	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		МЯСО ПО ХИМИЧЕСКОМУ СОСТАВУ ОТНОСИТСЯ К ГРУППЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ
*	А	белково- жировой
	Б	белковой
	В	углеводистой
	Г	углеводисто-жировой

	13	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		СРЕДНЕЕ СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКОВ В МЯСЕ КРУПНОГО РОГАТОГО СКОТА СРЕДНЕЙ УПИТАННОСТИ В %
*	А	18-20
	Б	10-12
	В	22-25
	Г	свыше 25

	14	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		ЖИВОТНЫЙ ЖИР НАИЛУЧШИЙ ПО БИОЛОГИЧЕСКИМ СВОЙСТВАМ
*	А	свиной
	Б	говяжий
	В	бараний
	Г	птицы

	15	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		УСВОЯЕМОСТЬ БЕЛКОВ ГОВЯДИНЫ В %
*	А	90-95
	Б	40-50
	В	70-80
	Г	85-90

### Вопросы для собеседования

1. Гигиенические требования к организации здорового питания. Теория сбалансированного адекватного питания, как основа рационального питания. Гигиенические принципы организации питания людей, проживающих в различных климатических зонах.
2. Комплексная оценка и методы изучения фактического питания населения и статуса питания человека. Избыточный и недостаточный пищевой статус и его оптимизация.
3. Гигиенические принципы организации питания в условиях малых физических нагрузок. Физиолого-гигиеническое обоснование организации питания лиц умственного труда.
4. Организация питания в условиях тяжелого и особо тяжелого физического труда. Особенности питания при повышенной тепловой нагрузке.

5. Физиолого-гигиеническое обоснование уровня энергетической адекватности питания различных профессиональных и возрастных групп населения. Положительный и отрицательный энергетический баланс.

6. Гигиенические проблемы использования белка в питании различных групп населения. Белковая и белково-энергетическая недостаточность, клинические формы проявления, диетотерапия.

7. Гигиенические проблемы использования жира и углеводов в питании различных групп населения. Факторы, определяющие величину потребности. Клинические симптомы проявления недостатка или избытка жиров и углеводов в питании человека, диетотерапия.

8. Витамины, их классификация. Значение витаминов в жизнедеятельности организма, факторы, определяющие величину потребности. Экзо-и эндогенные причины развития витаминной недостаточности. Профилактические мероприятия.

9. Болезни недостаточного питания. Гипо- и авитаминозы. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика.

10. Болезни избыточного питания. Этиопатогенез. Клиника. Профилактика. Диетотерапия.

11. Питание как фактор риска возникновения алиментарно-зависимых заболеваний: сердечно-сосудистых заболеваний, онкологических, сахарного диабета, остеопороза и пр. Нутриционная профилактика и лечение данной группы заболеваний.

12. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Их значение в лечебном (диетическом) и лечебно-профилактическом питании.

13. Требования к качеству и безопасности молока и молочной продукции в соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции». Молоко и молочные продукты, как возможный фактор возникновения пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

14. Пищевая и биологическая ценность продуктов растительного происхождения; их значение в питании здорового и больного человека. Задачи санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) за производством и реализацией.

15. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции в соответствии с ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции». Мясо как возможный фактор возникновения пищевых отравлений, передачи инфекционных заболеваний и гельминтозов. Профилактические мероприятия.

16. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу производства, хранения, перевозки и реализации молока в соответствии с ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».

17. Основные санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу производства и санитарному режиму на мясоперерабатывающих предприятиях (ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»).

18. Государственная охрана качества пищевых продуктов. Основные критерии качества пищевых продуктов: пищевая и биологическая ценность, безопасность. Современные санитарно-эпидемиологические требования к безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».

19. Цель, задачи, виды и этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевых продуктов. Законодательные материалы и нормативные документы. Виды заключений. Порядок уничтожения забракованных пищевых продуктов.

20. Санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми продуктами, выращенными с использованием минеральных удобрений. Нитраты. Механизм биологического действия нитратов и нитритов на организм, клиническая картина отравлений. Профилактика пищевых отравлений нитратами.

21. Гигиеническая характеристика пестицидов (хлорорганических, фосфорорганических, ртутьорганических и карбаматов) и санитарно-эпидемиологический контроль за остаточными

количествами их в пищевых продуктах. Пути реализации продуктов, содержащих пестициды в количествах, превышающих допустимые уровни.

22. Классификация пищевых добавок. Требования к пищевым добавкам в соответствии с ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств». Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок в пищевой промышленности.

23. Основные гигиенические требования к биологически активным добавкам к пище. Классификация пищевых добавок (нутрицевтики и парафармацевтики). Государственная регистрация БАД, как одного из видов специализированной пищевой продукции. Санитарно-эпидемиологический надзор за их производством и реализацией.

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

25. 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.

26. Ботулизм. Характеристика и свойства ботулинического токсина. Причины возникновения. Роль отдельных продуктов в возникновении заболеваний. Клинико-эпидемиологические особенности пищевого отравления, лабораторная диагностика, профилактика.

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

28. 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.

29. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за объектами общественного питания, продовольственной торговли и пищевой промышленности. Медицинский контроль за здоровьем персонала пищевых объектов.

30. Санитарно-эпидемиологическая оценка и государственная регистрация пищевой продукции нового вида, специализированных пищевых продуктов, пищевых добавок и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Законодательство РФ и Таможенного союза.

31. Значение, цели и задачи лечебного питания в комплексной терапии больных. Принципы организации лечебного питания. Характеристика основных стандартных диет, применяемых в лечебно-профилактических учреждениях.

32. Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с особо вредными и вредными условиями труда, его разновидности. Гигиеническая характеристика рационов лечебно-профилактического питания.

## **Ситуационные задачи**

### **Инструкция: ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**

#### **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 1**

##### **Основная часть**

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении индивидуального предпринимателя Крылова И.И., осуществляющего свою деятельность по оказанию услуг

общественного питания в закусочной установлено, что в закусочной реализуются блины, салаты, каши, первые и вторые блюда, соусы, напитки и др.

Цеховое деление на предприятии отсутствует, в горячем цехе выделены участки для приготовления теста, салатов, первых и вторых блюд, мытья кухонного инвентаря. Напротив участка для приготовления теста размещён стол выдачи готовой продукции. Температура в производственном помещении +28 °С. Хранение и нарезка хлеба осуществляются на столе в производственном коридоре. В моечной столовой посуды отсутствуют локальные вытяжные системы над моечными ваннами и посудомоечной машиной.

В торговом зале размещено меню в виде светового табло и в бумажном варианте. В бумажном меню указана «Каша гречневая со сливочным маслом».

Фактически на предприятие поступает масло-растительная смесь, что подтверждается товарно-сопроводительными документами: накладной и декларацией о соответствии на данный вид продукции.

Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пиццы, салата мясного, заправленного майонезом.

Результаты лабораторных испытаний салата:

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ, КОЕ/г –  $4 \times 10^5$  (при норме не более  $5 \times 10^4$ );
- БГКП (колиформы) – обнаружено в 0,1 г продукта (не должно быть обнаружено);
- E. coli – отсутствует в 0,1 г продукта;
- St. aureus – отсутствует в 1,0 г продукта;
- Дрожжи, КОЕ/г – 100 (норма);
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта.

#### **Вопросы:**

1. Дайте гигиеническую оценку производственным факторам на предприятии.
2. Дайте оценку нарушению прав потребителей, допущенному при составлении меню.
3. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Составьте предписание по устранению нарушений.

## **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 2**

### **Основная часть**

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Грант», осуществляющего деятельность по производству кулинарной продукции для предприятий общественного питания и торговых организаций установлено, что производство (цех) располагается в одноэтажном встроенно-пристроенном к жилому дому помещении. Работает круглосуточно. В ассортименте блюда из мяса, рыбы, птицы, овощей.

Текущий ремонт производственных, складских помещений производился три года назад, облицовочная плитка на стенах, плитка на полу местами отсутствует, в производственном коридоре на стенах выбоины, стены складского помещения оклеены бумажными обоями. На маркировочных ярлыках потребительской тары отсутствует информация о пищевой и энергетической ценности блюд. Сроки годности продукции установлены изготовителем, однако документов, подтверждающих установление продлённых сроков годности (протоколов лабораторных испытаний, экспертных заключений, стандартов организации или технических условий) не было представлено. Отсутствовали документы, подтверждающие соответствие продукции требованиям безопасности – декларации о соответствии.

Специалистами ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» отобраны образцы кулинарной продукции для лабораторных исследований.

Результаты лабораторных испытаний супа-пюре из овощей.

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ, КОЕ/г –  $5 \times 10^4$  (при норме не более  $5 \times 10^2$ );

- БГКП (колиформы) – обнаружено в 1,0 г продукта (не должны быть обнаружены);
- E. coli – отсутствует в 0,1 г продукта;
- St. aureus – отсутствует в 1,0 г продукта;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта.

**Вопросы:**

1. Дайте гигиеническую оценку производственным факторам на предприятии.
2. Дайте оценку нарушений маркировки продукции.
3. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Укажите меры по устранению нарушений.

### **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 3**

**Основная часть**

В ходе проведения внеплановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Гарант», установлено, что предприятие осуществляет деятельность по производству кулинарной продукции для сети предприятий общественного питания. Проверка проведена на основании жалобы жильцов в связи с организацией загрузки со стороны двора жилого дома, наличия сильных запахов, шума от шахты вытяжной вентиляции и транспортного шума в ночное время, размещения площадки для сбора мусора на расстоянии 10 м от дома, что привело к ухудшению условий проживания людей.

В ходе проведения проверки установлено: цех располагается в одноэтажном встроенно-пристроенном к 5-этажному жилому дому помещении. Работает круглосуточно. Загрузочная площадка организована со стороны двора жилого дома, где расположены окна и входы в квартиры.

Приёмка продукции осуществляется в основном в утренние часы с 9:00 до 11:00, с 15:00 до 17:00, доставка хлеба в 4:00 утра. На предприятии оборудована общая приточно-вытяжная система вентиляции, локальная вытяжная система отсутствует. Шахта вытяжной вентиляции выступает над поверхностью плоской кровли пристроя на высоту 0,5 м, располагается на расстоянии 3 метров от окон жилых квартир.

Площадка для сбора мусора и пищевых отходов не имеет ограждения, размещена на расстоянии 11 метров от жилого дома. На момент проверки контейнеры переполнены, не закрыты крышками.

**Вопросы:**

1. Дайте гигиеническую оценку нарушений условий проживания людей, связанных с деятельностью предприятия.
2. Укажите возможность и целесообразность применения инструментальных методов контроля шума.
3. Дайте гигиеническую оценку организации удаления мусора и пищевых отходов на предприятии.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Укажите меры по устранению нарушений

### **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 4**

**Основная часть**

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Гурман», осуществляющего деятельность по оказанию услуг розничной торговли в магазине «Продукты» установлено, что продажа товаров организована по типу самообслуживания и через прилавки. В торговом зале магазина отсутствует зонирование, в непосредственной близости от стеллажей с хлебом размещены поддоны со стиральным порошком. На момент проверки отделы по продаже полуфабрикатов и гастрономических продуктов обслуживаются



одним продавцом, нарезка сыра и колбасных изделий производится на одном слайсере. На стеллажах в зоне реализации колбасных изделий находилась колбаса варёная, на маркировке которой указана дата изготовления 11 ноября, проверка проводилась 10 ноября. Фасовочное помещение не оборудовано моечными ваннами. В складском помещении для хранения сыпучих продуктов отсутствует психрометр.

Специалистами ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы рулета бисквитного со сливочной начинкой для лабораторных исследований.

Результаты лабораторных испытаний рулета.

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ, КОЕ/г –  $5 \times 10^5$  (при норме не более  $5 \times 10^4$ );
- БГКП (колиформы) – отсутствует в 1,0 г продукта;
- *St. aureus* – отсутствует в 1,0 г продукта;
- Плесени, КОЕ/г – 15;
- Дрожжи, КОЕ/г – 10;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта.

#### **Вопросы:**

1. Дайте гигиеническую оценку производственным факторам на предприятии.
2. Оцените нарушения прав потребителей (авансовая маркировка).
3. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Укажите меры по устранению нарушений.

### **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 5**

#### **Основная часть**

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Агрофирма «Рассвет», осуществляющей деятельность по выращиванию и реализации сельхозпродукции, в лабораторию ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» доставлены образцы овощей и бахчевых, отобранные 20 августа должностным лицом со склада готовой продукции ООО «Агрофирма «Рассвет».

Установлено, что бахчевые (дыни, арбузы) выращивались в открытом грунте на бахчах, овощи (огурцы, помидоры, перец красный сладкий) выращивались в теплицах в закрытом грунте.

В ходе выращивания овощей использовались минеральные удобрения: аммиачная селитра, нитроаммофоска. Последнее внесение минеральных удобрений в теплице и в открытый грунт – 2 августа. На момент проверки часть овощей (огурцов и помидоров) были отправлены на реализацию в торговую сеть.

При контроле условий хранения удобрений на складе минеральных удобрений установлено, что два мешка с удобрением – аммиачной селитрой не имеют тарной этикетки, заведующий складом не смог представить официально утверждённых рекомендаций изготовителя по режиму применения нитроаммофоски. Целостность одного мешка с аммиачной селитрой была нарушена, часть удобрения из мешка рассыпана на полу склада. При обследовании теплиц обнаружено, что сброс сточных и дренажных вод от теплиц осуществляется в канализацию без очистки.

Результаты лабораторных исследований овощей на содержание нитратов (мг/кг) по ТР ТС 021/2011, (раздел 6): огурцы – 900 (более чем в 2 раза превышает максимально допустимый уровень (МДУ)); помидоры – 420 (в 1,4 раза выше МДУ); арбузы – 55 (в пределах МДУ), дыни – 60 (в пределах МДУ).

#### **Вопросы:**

1. Дайте гигиеническую характеристику минеральным удобрениям, опишите симптомы интоксикации нитратами.

2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции, обоснуйте возможность и пути реализации партии продукции.
3. Установите нарушения санитарных правил и норм при применении минеральных удобрений.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Укажите оперативные и профилактические мероприятия по факту выявленных нарушений.

## СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 6

### Основная часть

В ходе плановой выездной проверки молокозавода в соответствии с Распоряжением главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора субъекта РФ отобраны пробы молока питьевого пастеризованного коровьего 3,2% жирности.

По результатам лабораторного исследования, проведённого в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии субъекта РФ», установлено: молоко представляет собой однородную непрозрачную жидкость белого цвета без посторонних привкусов и запахов.

Исследование физико-химических и микробиологических показателей выявило, что кислотность молока составляет  $16,8 \pm 1,8$  градус Тернера при допустимых значениях 16,0–21,0 °Т, плотность (при температуре 20 °С) –  $1029,0 \pm 1,0$  кг/м<sup>3</sup> (норматив – не менее 1027 кг/м<sup>3</sup>), массовая доля жира –  $3,22 \pm 0,08\%$ , массовая доля сухого обезжиренного остатка –  $9,3 \pm 0,4\%$  при норме не менее 8,2%. Содержание свинца соответствовало 0,08 мг/кг, что не превышает допустимый уровень – 0,1 мг/кг, количество МАФАНМ –  $3,9 \times 10^3$  КОЕ/см<sup>3</sup> при норме не более  $1 \times 10^5$  КОЕ/см<sup>3</sup>, в 1 см<sup>3</sup> обнаружен золотистый стафилококк (*S.aureus*), который не допускается в 1 см<sup>3</sup>.

### Вопросы:

1. Что является основанием проведения проверки молокозавода, указываемым в Распоряжении главного государственного санитарного врача Управления субъекта РФ?
2. Дайте оценку качества молока по органолептическим признакам и укажите, в каком документе Роспотребнадзора отражаются результаты органолептического исследования пищевых продуктов.
3. Оцените качество молока по физико-химическим показателям.
4. Оцените микробиологическую безопасность молока и определите возможность его выпуска и реализации на потребительском рынке.
5. Определите мероприятия, обеспечивающие выпуск безопасной молочной продукции на данном предприятии.

## 10. Учебно-методическое и информационное обеспечение

### а).основная литература:

№ п/п	Название	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1.	Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли.	Доценко В.А.	2013, СПб, ГИОРД	2013 – 5 экз + ЭБС «Консульт ант студента»	2

2.	Гигиена питания (учебник).	Королев А.А.	2017, М., Академия	2017 - 5 экз + ЭБС «Консультант студента»	5
----	----------------------------	--------------	--------------------	---	---

*б) дополнительная литература:*

№ п/п	Название	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1.	Химический состав Российских продуктов питания. Справочник.	Под ред. Скурихина И.М., Тутельяна В.А	2002, М., ДеЛипринт,	2002 – 5 экз + ЭБС «Консультант студента»	5
2.	Органбизация производственного контроля на пищевых предприятиях: Учебное пособие	Закревский В.В., Кононенко И.А	2014, СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова	2014 – 5 экз + ЭБС «Консультант студента	

*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 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
свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства			
1.	Moodle	Неограниченно	Открытое лицензионное соглашение GNU GeneralPublicLicense

**2) 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 окончании практики обучающийся должен получить зачет.