



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)

**УТВЕРЖДАЮ**  
Ректор  
ФГБОУ ВО СЗГМУ  
им. И. И. Мечникова Минздрава России  
С.А. Сайганов  
«31» мая 2024 года.

### 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 1
<i>Способ проведения практики</i>	Стационарная
<i>Объем практики (в зач. единицах)</i>	26
<i>Продолжительность производственной практики (в акад. часах)</i>	936

Санкт-Петербург  
2024

Программа практики «Производственная (клиническая) практика 1» 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.

**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 кафедры гигиены питания  
29 апреля 2024 г., протокол № 4.

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

Одобрено Методической комиссией по основным профессиональным образовательным программам подготовки кадров высшей квалификации – программам ординатуры  
14 мая 2024 г.

Председатель \_\_\_\_\_ / Остапенко В.М. /

Рассмотрено Методическим советом и рекомендовано для утверждения на Ученом совете  
23 мая 2024 г.

Председатель \_\_\_\_\_ / Артюшкин С.А. /

Дата обновления:

## 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 .....	40
9.	Фонд оценочных средств .....	41
10.	Критерии оценки .....	43
11.	Оценочные средства .....	44
12.	Учебно-методическое и информационное обеспечения .....	69
13.	Материально-техническое обеспечение .....	70
14.	Методические рекомендации по прохождению практики .....	70

## **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.

## **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 на 1- 2 семестре на базах СЗГМУ им. И.И. Мечникова (кафедры, подразделения, отделы, лаборатории) и/или на базах практической подготовки вне Университета: Органы и учреждения ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»

## 6. Планируемые результаты обучения при прохождении практики

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

п / п	Код	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</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</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>заболеваний 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>различные виды 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</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</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</li> </ul>

			<p>рациональным здоровым питанием и (или) устранению последствий таких нарушений, выдачи предписаний об устранении выявленных нарушений требований санитарного законодательства и привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;</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</p>	<p>анализировать 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</p>	<p>энергоценности и 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>экологической, в 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</li> </ul>	<p>осуществления программы изучения 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>групп населения в энергии, пищевых веществах, в минорных биологически активных веществах с установленным физиологическим действием, а также гигиенические требования к режиму питания, к ферментной адекватности питания и его безопасности;</p> <p>- Современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения, состояния здоровья населения;</p> <p>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни.</p>		
	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</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</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>питание, алиментарно-зависимые заболевания;</p> <p>Нутрициологические факторы риска их возникновения;</p> <p>основные алиментарные дисбалансы; макро- и микроэlementозы;</p> <p>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства, права, права и обязанности врача и пациента;</p> <p>- Основы законодательства о здравоохранении, законодательство об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, нормативные правовые акты, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения.</p>	<p>состояние питания различных групп населения с целью разработки мероприятий, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания;</p> <p>- Оценивать параметры деятельности систем организма;</p> <p>- Проводить забор биологического материала от пациента для исследований;</p> <p>- Определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду;</p> <p>- Выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</p> <p>- Самостоятельно работать с научной и справочной литературой;</p> <p>- Делать обобщающие выводы;</p> <p>- Оценить полученные данные;</p> <p>- Проводить мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний;</p> <p>- Проявить комплексный подход к назначению лабораторных</p>	
--	--	--	--	--	--

				<p>обследования с учетом 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</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</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>неблагоприятного 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</li> </ul>	<p>контрольно-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</li> </ul>	
--	--	--	--	--	--

			<p>пищевых продуктов 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>устранении 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</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

				<p>деятельности; отзыва продукции, представляющей опасность для жизни, здоровья граждан и для окружающей среды, из оборота; доведение до сведения граждан, а также других юридических лиц, индивидуальных предпринимателей любым доступным способом информации о наличии угрозы причинения вреда и способах его предотвращения) ;</p> <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>- 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>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>- Методику постановки токсикологического эксперимента;</p> <p>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</p> <p>- Методы оценки качества и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- Основы радиационной безопасности;</p> <p>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</p> <p>- Порядок государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище, продуктов из ГМО;</p> <p>- Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, ТР; и привлечения</p>	<p>- Пользоваться аппаратом Сокслета, аппаратом Кьельдаля, аналитическими весами, сахариметром, рефрактометром, термостатом, жирометром, лактоденсиметром, центрифугой;</p> <p>- Проводить отбор проб от объектов среды обитания (пищевых продуктов);</p> <p>- Определять перечень и оценивать информацию, содержащуюся в документах (формы статистического наблюдения, истории болезни, амбулаторные карты, результаты клинико-лабораторных исследований, технологические карты, личные медицинские книжки);</p> <p>- Определять причинно-следственную связь между фактором и угрозой жизни и здоровью людей;</p> <p>- Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений) во взаимосвязи с фактором питания.</p>	
--	--	--	--	--

			<p>к ответственности лиц, совершивших 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</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</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 торгово-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</li> </ul>



			<p>обучения работников 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</li> </ul>	<p>гигиены питания, для выполнения 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</li> </ul>	<p>информации с использованием базовых технологий.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пре-делах 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</li> </ul>
--	--	--	---	---	---

			<p>профилактической медицины</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основы и принципы организации рационального здорового питания различных возрастных и профессиональных групп населения</li> <li>-- основные показатели здоровья населения;</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>Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения;</li> <li>- Основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально-значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики;</li> <li>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительской работы по пропаганде здорового образа жизни.</li> </ul>	<p>контакта,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Учитывать психологические особенности личности в процессе установления контакта;</li> <li>- Проводить публичные выступления, в том числе в средствах массовой информации, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, профилактической медицины, санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;</li> <li>- готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, по вопросам здорового образа жизни, рационального здорового питания, гигиенического воспитания, профилактической медицины, в том числе для печатных и электронных средств массовой информации</li> <li>-Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов при осуществлении деятельности по гигиеническому воспитанию различных групп населения, формированию навыков здорового образа жизни,</li> </ul>	<p>факторов среды обитания на здоровье населения, о результатах оценки владения составляющими здорового образа жизни различными группами населения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Организации и разработки учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по организации и проведению санитарно-просветительной работы с населением по вопросам профилактической медицины, здорового образа жизни, правилам медицинского поведения;</li> <li>- Пропаганды здорового образа жизни, гигиенических навыков, правил медицинского поведения;</li> <li>-Проведения занятий по обязательному курсовому гигиеническому обучению работников пищевых предприятий различного профиля, работников общественного питания и торговли;</li> <li>-Методикой обучения проведения гигиенических процедур, обучения навыкам здорового образа жизни.</li> </ul>
--	--	--	--	--	---

				<p>обучению населения правилам медицинского поведения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать влияние факторов среды обитания на здоро-вье населения;</li> <li>- оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- выявлять причин-но-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</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 причин-но-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</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>отравлений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Этиологические факторы развития болезней избыточного и недостаточного питания, в т.ч. микроэлементозов, гипо- и авитаминозов;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов;</li> <li>- Влияние чужеродных биологических и химических контаминантов пищи на здоровье человека;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические показатели пестицидной нагрузки, показатели степени опасности загрязнения пищевых продуктов.</li> </ul>	<p>эффективность профилактических мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Самостоятельно формулировать выводы на основе полученных результатов.</li> </ul>	
	ПК-8	<p>Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, административного, уголовного, законодательства, права и обязанности должностных лиц Роспотребнадзора и юридических лиц и индивидуальных предпринимателей;</li> <li>- Основы законодательной базы в сфере охраны здоровья и санитарно-эпидемиологического благополучия</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности;</li> <li>- Установить степень профессионального риска факторов производственной среды и трудового процесса для разработки профилактических мероприятий на</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Методикой оценки результатов проведения специальной оценки условий труда рабочих мест на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговой сети;</li> <li>- Санитарно-гигиеническими показателями интегральной оценки условий труда работающих на предприятиях пищевой промышленности</li> </ul>

			<p>населения, законодательные и нормативные 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 складской 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</p>	<p>предприятиях пищевой промышленности, предприятий общественного питания, торговой складской 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>- Прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике профессиональных, производственно-</p>	
--	--	--	--	---	--

			<p>профилактических мероприятий по предупреждению или 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>обусловленных заболеваний</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</p>	
--	--	--	---	---	--

				санитарно-гигиеническую характеристику условий труда на пищевых объектах.	
	ПК-9	Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	<p>- Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, технического регулирования, в сфере защиты прав потребителей;</p> <p>- основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;</p> <p>- основы планирования, финансирования и управления системы здравоохранения;</p> <p>- 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;</p> <p>- основные направления и задачи государственной политики в области питания здорового и больного человека</p> <p>- основные направления и</p>	<p>- Применять нормативные и правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p> <p>- осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами:</p> <p>-- Проводить оценку воздействия фактора питания на состояние здоровья населения.</p> <p>- самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;</p> <p>- оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели;</p> <p>- оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации;</p> <p>- оценивать влияние факторов среды обитания на здоровье населения;</p>	<p>Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</p> <p>- методикой сбора социально-гигиенической информации, информации о состоянии здоровья населения;</p> <p>- методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровья населения;</p> <p>- методами выявления факторов риска заболеваний во взаимосвязи с характером питания.</p>

			<p>задачи государственной 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>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания;</li> <li>- осуществлять прогнозирование влияния факторов среды обитания на здоровье населения;</li> <li>- оценивать эффективность профилактических мероприятий;</li> <li>- выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</li> <li>- основные физико-химические, математические и др. естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем;</li> <li>- санитарно-гигиенические показатели состояния продуктов питания; пестицидной нагрузки;</li> </ul>	
	ПК-10	<p>Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного, законодательства,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-</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</li> </ul>



		<p>деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	<p>права и обязанности врача 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</li> </ul>	<p>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, 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</li> </ul>	<p>техникой, письменной речью, способностью к подготовке и редактированию текстов профессионального содержания;</p>
--	--	--	---	--	---

			<p>среды на организм;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Научные основы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах;</li> <li>- Основы здорового образа жизни. Основные понятия категории «здоровье»; задачи государства в сохранении здоровья населения страны;</li> <li>- Представления о пище как одном из важнейших факторов окружающей среды, воздействующих на организм человека. Биологические и экологические аспекты проблемы питания. Понятие о питании как социальной проблеме;</li> <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</li> </ul>	<p>деятельности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств.</li> <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>- Прослеживать 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</li> </ul>	
--	--	--	--	---	--

			<p>заболеваний;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Критерии комплексной оценки состояния здоровья населения;</li> <li>- Основы взаимодействия человека и окружающей среды;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</li> <li>- Показатели состояния среды обитания и здоровья населения;</li> <li>- Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</li> <li>- Основные показатели здоровья населения;</li> <li>- Критерии комплексной оценки состояния здоровья;</li> <li>- Основы организации медицинской помощи населению;</li> <li>- Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</li> <li>- Основы доказательной</li> </ul>	<p>программных средств.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь интерпретировать результаты лабораторных исследований;</li> <li>- анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда;</li> <li>- определять группы повышенного риска заболеваний;</li> <li>- оценивать результаты стандартных лабораторных и 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</li> </ul>	
--	--	--	---	--	--

			<p>медицины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Основные физико-химические, математические и др. естественно научные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;</li> <li>- Принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения,</li> <li>- Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции);</li> <li>- Причины, условия и механизмы возникновения заболеваний, связанных с фактором питания, и их распространения;</li> <li>- Методика оценки риска (абсолютный, относительный и т.п.) для здоровья населения;</li> <li>- Теоретические вопросы гигиены питания, общие принципы системы профилактики;</li> <li>- Принципы и методы проведения санитарно-просветительной работы среди населения по профилактике ряда заболеваний; здорового образа</li> </ul>	<p>информации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, профилактической медицины;</li> <li>- Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели;</li> <li>- Оценивать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов 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>	
--	--	--	--	---	--

			<p>жизни;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Общих вопросов информационной безопасности;</li> <li>- Информационно-аналитических систем, обеспечивающих сбор, обработку, хранение и анализ данных.</li> </ul>		
--	--	--	--	--	--

## 7. Структура и содержание практики

### Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Час.	Вид деятельности	Кол-во манипуляций
1	Центр гигиены и эпидемиологии. Организация деятельности структурного подразделения	6	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знакомство с порядком организации деятельности, отдела (отделения) гигиены питания, содержанием и методами его работы;</li> <li>- знакомство с объектами надзора;</li> <li>- организация работы лабораторно-испытательного центра;</li> <li>- работа с законодательными и нормативными документами в сфере своей деятельности</li> </ul>	10  20
2	Планирование, организация и контроль деятельности организации	6	<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 пищевыми</li> <li>- составление отчета о деятельности и анализ его выполнения в соответствии с планом работы по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия детского населения</li> </ul>	4  4
3	Организация и проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий	14	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определение класса пищевых объектов,</li> <li>- планирование необходимого объема лабораторно-инструментальных исследований;</li> <li>- проводить отбор проб пищевых продуктов;</li> <li>- порядок отбора различных проб для проведения лабораторных исследований;</li> <li>- порядок кодировки проб и проведения лабораторных исследований;</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</li> </ul>	5 10  10 5  10

			инфекционных, паразитарных заболеваний, а также массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).	10
4	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	16	-знакомство с организацией и порядком проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, гигиенических оценок; -проведение комплексной оценки и определение уровня санитарно-эпидемиологического благополучия пищевого объекта;	5
5	Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека	16	- проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз пищевых продуктов. - написание экспертных заключений. - освоение порядка планирования, организации и проведения социально-гигиенического мониторинга; - освоение методики оценки риска здоровью в системе технологий управления здоровьем населения через питание.	5 5 1 2
6	Взаимодействие с вышестоящими и другими организациями, с органами государственной власти и органами местного самоуправления, гражданами	16	- знакомство с порядком взаимодействия со специалистами учреждений Роспотребнадзора и другими организациями по вопросам своей профессиональной деятельности; - изучение нормативноправовых документов; - работа с обращениями граждан	4 4
7	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз пищевых продуктов массового потребления	14	Документы, представленные заявителем, протоколы лабораторных и инструментальных исследований; акты и протоколы обследований объектов; экспертные заключения	12
8	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз услуг в системе общественного питания.	26	Документы, представленные заявителем, протоколы лабораторных и инструментальных исследований; акты и протоколы обследований объектов; экспертные заключения	4
9	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз услуг в система производства пищевых продуктов (молочная промышленность, мясоперерабатывающая промышленность, хлебной промышленности)	14	Документы, представленные заявителем, протоколы лабораторных и инструментальных исследований; акты и протоколы обследований объектов; экспертные заключения	4
10	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз	12	Документы, представленные заявителем, протоколы лабораторных и инструментальных исследований; акты и	2

	специализированных пищевых продуктов		протоколы обследований объектов; экспертные заключения	
11	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиза функциональных пищевых продуктов	12	Документы, представленные заявителем, протоколы лабораторных и инструментальных исследований; акты и протоколы обследований объектов; экспертные заключения	2
12	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиза пищевых продуктов детского питания	12	Документы, представленные заявителем, протоколы лабораторных и инструментальных исследований; акты и протоколы обследований объектов; экспертные заключения	7
13	Обследование предприятий пищевой промышленности и общественного питания	12	Обследование предприятия с целью соблюдения санитарно-эпидемиологического законодательства	5
14	Управление ресурсами организации	12	- материально-техническое обеспечение организации; - порядок аккредитации лабораторного центра; - порядок поверки приборов; - контроль качества проведения измерений и исследований	1 1 1 1
15	Самостоятельная работа	746	- оценка результатов лабораторных исследований; - оформление заключений по результатам лабораторных исследований. Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	
16	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	Вопросы по темам/разделам	Полнота раскрытия темы; Знание основных понятий в рамках обсуждаемого вопроса, их взаимосвязей между собой и с другими вопросами; Знание основных методов изучения определенного вопроса; Знание основных

		определенному разделу, теме, проблеме и т.п.		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 умение применить знания и аргументированный выбор варианта решения	Набор ситуационных задач по темам/разделам	грамотность определения содержащейся в задаче проблемы; корректность оперирования профессиональной терминологией при анализе и решении задачи; адекватность применяемого способа решения ситуационной задачи
3.	Тестовое задание	Система заданий, позволяющая стандартизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Фонд тестовых заданий (варианты)	Критерии оценки вопросов теста в зависимости от типов формулируемых вопросов.

## 9.2. Оценочные средства

### Тестовые задания

	1	<b>ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.</b>
		<b>В КАКИХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТАХ СОДЕРЖИТСЯ ТРЕБОВАНИЯ К ОСТАТОЧНЫМ КОЛИЧЕСТВАМ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ВЕЩЕСТВ В МЯСНОЙ ПРОДУКЦИИ:</b>
*	А	Технический регламент 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»
	Б	Государственная фармакопея
	В	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
	Г	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов

	2	<b>ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.</b>
		<b>В КАКИХ ГРУППАХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НОРМИРУЮТСЯ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ:</b>
*	А	молоко и молочная продукция
	Б	плодоовощная
	В	хлебобулочная
	Г	злаковые



	3	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		В КАКИХ ГРУППАХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ НОРМИРУЮТСЯ ОСТАТОЧНЫЕ КОЛИЧЕСТВА АНТИБАКТЕРИАЛЬНЫХ ПРЕПАРАТОВ:
*	А	мясная
	Б	хлебобулочная
	В	злаковые
	Г	плодоовощная

	4	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		НА ОСНОВАНИИ КАКИХ СТАНДАРТОВ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ СОБЛЮДЕНИЕ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА В ЧАСТИ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ПО ИДЕНТИФИКАЦИИ ЛЕКАРСТВЕННЫХ СРЕДСТВ:
*	А	ГОСТ
	Б	ТР ТС 022/2011
	В	ТР ТС 021/2011
	Г	СанПиН

	5	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		В КАКИХ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТАХ СОДЕРЖИТСЯ ТРЕБОВАНИЯ К ОСТАТОЧНЫМ КОЛИЧЕСТВАМ ЛЕКАРСТВЕННЫХ ВЕЩЕСТВ В МОЛОКЕ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ:
*	А	Технический регламент ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
	Б	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
	В	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
	Г	Технический регламент 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

	6	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		КАКАЯ ГРУППА АНТИБИОТИКОВ НЕ ПОДЛЕЖИТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ В МОЛОКЕ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ:
*	А	хинолоны
	Б	стрептомицины
	В	пенициллина
	Г	тетрациклина

	6	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		КАКАЯ ГРУППА АНТИБИОТИКОВ НЕ ПОДЛЕЖИТ ОБЯЗАТЕЛЬНОМУ КОНТРОЛЮ В МОЛОКЕ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ:
*	А	бацитрацина
	Б	стрептомицины
	В	пенициллина

	Г	тетрациклина
--	---	--------------

	7	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		КАКИМ ДОКУМЕНТОМ РЕГЛАМЕНТИРОВАНО РЕАЛИЗАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ С ПРЕВЫШЕНИЕМ ДОПУСТИМОГО УРОВНЯ АНТИБИОТИКА:
*	А	МУ по определению остаточных количеств антибиотиков в продуктах животноводства от 29 июня 1984 г. N 3049-84
	Б	Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)
	В	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
	Г	Технический регламент 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

	8	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		КАКОЙ ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ В МОЛОКЕ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИХОДИТСЯ НА СТРЕПТОМИЦИН:
*	А	<0,2
	Б	<0,1
	В	<0,01
	Г	<0,001

	9	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		КАКОЙ ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ В МОЛОКЕ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИХОДИТСЯ НА ТЕТРАЦИКЛИН:
*	А	<0,01
	Б	<0,004
	В	<0,2
	Г	<0,001

	10	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		КАКОЙ ДОПУСТИМЫЙ УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ В МОЛОКЕ И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ ПРИХОДИТСЯ НА ХЛОРАМФЕНИКОЛ:
*	А	<0,01
	Б	<0,004
	В	<0,2
	Г	<0,001

	11	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		ЗЕМЛЕДЕЛЬЧЕСКИЕ ПОЛЯ ОРОШЕНИЯ МОЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬ ПОД ПОСЕВ ИЛИ ПОСАДКУ
*	А	озимой пшеницы, многолетних трав
	Б	картофеля, брюквы
	В	помидоров, огурцов
	Г	свеклы столовой, моркови

	12	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ.
		КАКИЕ ПРОДУКТЫ ОБЛАДАЮТ НАИБОЛЬШЕЙ СПОСОБНОСТЬЮ

		НАКАПЛИВАТЬ НИТРАТЫ В УСЛОВИЯХ ВЫРАЩИВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ГРУНТЕ
*	А	свекла, листовая зелень (салат, шпинат, сельдерей)
	Б	томаты
	В	картофель
	Г	морковь

	13	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. ФАКТОРЫ, ОГРАНИЧИВАЮЩИЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ В СЕЛЬСКОМ ХОЗЯЙСТВЕ ОТХОДОВ ЖИВОТНОВОДСТВА В КАЧЕСТВЕ УДОБРЕНИЙ
*	А	все верно
	Б	наличие токсических веществ
	В	яйца гельминтов
	Г	патогенная микрофлора

	14	ВЫБЕРИТЕ ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ. ИСТОЧНИКИ ПОСТУПЛЕНИЯ СВИНЦА В ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ
*	А	все верно
	Б	котлы пищевые, подвергнутые лужению, керамическая посуда
	В	эмали и краски, используемые для производства посуды и упаковки
	Г	почва

### 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 ООО «Дружба» города N, установлено, что в кондитерском цехе № 1 ООО «Дружба» производятся мучные кондитерские изделия с кремом – торты и пирожные. На момент проведения проверки в 10:00 в холодильной камере при температуре +10 °С хранилась готовая продукция 15 тортов «Сказка», в холодильном шкафу при температуре +5 °С находилось 35 пирожных со сливочным кремом в индивидуальной потребительской упаковке (со сроком годности 72 часа). В отделочном цехе обнаружены отсадочные мешки, наконечники к ним и мелкий инвентарь с засохшими остатками крема. При проверке личных медицинских книжек выявлено, что кондитеры и другой персонал цеха прошли медицинское обследование 1 год назад, гигиеническое обучение с аттестацией – 2 года назад. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пирожного со сливочным кремом.

Результаты лабораторных испытаний пирожного.

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ, КОЕ/г –  $6 \times 10^6$  (при норме не более  $5 \times 10^4$ );
- БГКП (колиформы) – отсутствуют в 0,1 г продукта;
- *St. aureus* – обнаружены в 0,01 г продукта (должны отсутствовать в 0,01 г);
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта

##### **Вопросы:**

1. Проведите гигиеническую оценку пестицида.
2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции, обоснуйте возможность и пути реализации партии продукции.

3. Установите нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Представьте мероприятия по устранению выявленных нарушений.

## **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 2**

### **Основная часть**

В ходе проведения плановых мероприятий по надзору в отношении ООО «Дружба» города N установлено, что в кондитерском цехе № 1 ООО «Дружба» производятся мучные кондитерские изделия с кремом – торты и пирожные. На момент проведения проверки в 10:00 в холодильной камере при температуре +10 °С хранилась готовая продукция 15 тортов «Сказка», в холодильном шкафу при температуре +5 °С находилось 35 пирожных со сливочным кремом в индивидуальной потребительской упаковке (со сроком годности 72 часа). В отделочном цехе обнаружены отсадочные мешки, наконечники к ним и мелкий инвентарь с засохшими остатками крема. При проверке личных медицинских книжек выявлено, что кондитеры и другой персонал цеха прошли медицинское обследование 1 год назад, гигиеническое обучение с аттестацией – 2 года назад. Специалистами ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» отобраны пробы пирожного со сливочным кремом.

Результаты лабораторных испытаний пирожного.

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ, КОЕ/г –  $6 \times 10^6$  (при норме не более  $5 \times 10^4$ );
- БГКП (колиформы) – отсутствуют в 0,1 г продукта;
- *St. aureus* – обнаружены в 0,01 г продукта (должны отсутствовать в 0,01 г);
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – отсутствуют в 25 г продукта.

### **Вопросы:**

1. Дайте гигиеническую оценку производственным факторам на предприятии.
2. Дайте гигиеническую оценку соблюдения требований к медицинскому освидетельствованию и гигиеническому обучению персонала предприятия.
3. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Предложите профилактические мероприятия по факту выявленных нарушений.

## **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 3**

### **Основная часть**

Специалистами Управления Роспотребнадзора проведено санитарно-эпидемиологическое расследование с целью установления причин и условий возникновения вспышки пищевой токсикоинфекции (предварительный диагноз) в отношении индивидуального предпринимателя Ивановой С.И., оказывающей услугу питания в общеобразовательном учреждении. Основанием для проведения расследования явились экстренные извещения, поступившие из медицинских учреждений города. Количество пострадавших – 56 человек (53 ребёнка и 3 взрослых). В ходе расследования было установлено: все пострадавшие связывают своё заболевание с употреблением продукции столовой общеобразовательного учреждения, первые клинические симптомы появились через 18–24 часа.

Клиническая картина: схваткообразные боли в животе, тошнота, рвота, многократная диарея, стул обильный с остатками непереваренной пищи, примесью слизи, повышение температуры тела до 38,5 °С и выше. Длительность заболевания от 2 и более дней. Из опроса пострадавших установлено, что заболевшие употребляли в столовой школы в период с 12:00 до 14:30 следующие блюда:

- винегрет или салат из свежих помидоров с маслом растительным, курица отварная;

- гарнир: картофельное пюре или макароны отварные;
- компот или чай.

При обследовании столовой установлено:

набор производственных помещений полный, однако площадь мясного и холодного цехов недостаточная, по 5 и 6 м<sup>2</sup>, в период интенсивной нагрузки изготовление мясных, куриных полуфабрикатов, чистка и нарезка отварных овощей частично производилась в горячем цехе. Для изготовления вторых блюд используется пароконвектомат, щуп для контроля температуры находился в нерабочем состоянии. Технологической документации, где указаны технологические режимы приготовления блюд, не было представлено. В мясном цехе в морозильных ваннах находилась курица замороженная, согласно товарно-сопроводительным документам данная продукция поступила в охлажденном виде. Отобраны пробы блюд, смывы.

Результаты лабораторных испытаний курицы отварной.

Микробиологические показатели:

- КМАФАнМ, КОЕ/г –  $1 \times 10^5$  (при норме не более  $1 \times 10^3$ );
- БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта;
- *S. aureus* – отсутствуют в 1,0 г продукта;
- Патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта.

В смыве с доски разделочной «КС» обнаружены сальмонеллы.

В лабораторию направлен также биологический материал от пострадавших.

#### **Вопросы:**

1. Поставьте предположительный диагноз на основе имеющихся данных. Укажите необходимые исследования биологического материала от пострадавших для постановки окончательного диагноза.
2. Оцените результаты лабораторных испытаний образцов продукции предприятия и смывов.
3. Установите нарушения санитарных правил и норм при обследовании столовой общеобразовательного учреждения.
4. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности.
5. Укажите меры по устранению выявленных нарушений.

## **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 4**

### **Основная часть**

В ходе плановых мероприятий по контролю за соблюдением санитарного законодательства, законодательства в области технического регулирования и защиты прав потребителей у изготовителя рыбных пресервов: скумбрия филе-кусочки в масле, расфасованная в тару из полимерных материалов, – отобраны образцы продукции для лабораторного исследования.

Согласно результатам испытаний массовая доля поваренной соли составила  $4,6 \pm 0,4\%$  при нормативе 6,0–8,0%; содержание КМАФАнМ – 4000 КОЕ/г при норме не более 200000 КОЕ/г, плесеней – менее 10 КОЕ/г, что не превышает норматив, дрожжей – 250 КОЕ/г (норматив – не более 100 КОЕ/г); листерии (*L.monocytogenes*) и сальмонеллы не обнаружены в 25,0 г, что соответствует нормативу (не допускаются в 25,0 г), БГКП (колиформы) обнаружены в 0,01 г (норматив – не допускаются в 0,01 г), сульфитредуцирующие кластридии и *S.aureus* не обнаружены соответственно в 0,01 г и 1,0 г продукта.

#### **Вопросы:**

1. Что является основанием проведения проверки изготовителя рыбной продукции и в соответствии с каким документом Роспотребнадзора проводятся плановые мероприятия по контролю (надзору)?

2. Укажите, кто и каким образом проводит отбор образцов исследуемой продукции.
3. Оцените качество и безопасность рыбных пресервов и определите пригодность их для питания.
4. В случае выявленных нарушений обязательных требований, какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ, проводящими проверку?
5. Предложите профилактические мероприятия, направленные на обеспечение выпуска безопасной продукции на данном предприятии.

## **СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА 5**

### **Основная часть**

Согласно распоряжению Главного государственного санитарного врача Управления Роспотребнадзора субъекта РФ проведена плановая выездная проверка продовольственного магазина.

В ходе обследования выявлено: магазин, общей площадью 98 м<sup>2</sup>, размещён на первом этаже жилого здания. Торговые, складские, административно-бытовые и подсобные помещения, входящие в состав магазина, представлены торговым залом с установленным холодильным и торговым оборудованием (обслуживание осуществляется через продавца), складским помещением и административно-бытовыми помещениями, в том числе гардеробом, санузлом, моечной для производственного инвентаря. В магазине имеется два входа: один для посетителей, другой для загрузки продукции, расположенный с торца здания.

Территория продовольственного магазина благоустроена. На огороженной заасфальтированной площадке размещён контейнер с крышкой для сбора мусора. Вывоз твёрдых бытовых отходов (ТБО) осуществляется по договору. Для сбора пищевых отходов в торговом зале и подсобном помещении установлены пластиковые промаркированные «Пищевые отходы» вёдра с крышками, оборудованные сменными одноразовыми полиэтиленовыми пакетами. Для сбора мусора также оборудованы аналогичные ёмкости с крышками.

Водоснабжение централизованное холодное и горячее от существующих сетей. Канализация централизованная, в городские сети. Отопление централизованное от городских теплосетей. Вентиляция общеобменная, приточно-вытяжная. Освещение естественное и искусственное. Используются люминесцентные лампы с защитными плафонами. Санитарно-техническое состояние магазина удовлетворительное. Полы отделаны плиткой, стены выполнены плиткой и окрашены водостойкой краской. Уборочный инвентарь в достаточном количестве, промаркирован. Режим мытья торгового инвентаря соблюдается.

Для каждого вида продуктов выделены разделочные доски и ножи с чёткой маркировкой. Санитарное состояние предприятия удовлетворительное. Имеется запас разрешённых для применения моющих и дезинфицирующих средств.

Магазин оснащён необходимым торговым оборудованием и инвентарём: имеются подтоварники, торговые стеллажи для хранения и демонстрации реализуемых пищевых продуктов, холодильные витрины, среднетемпературные холодильники, низкотемпературные лари, весы. Для контроля температуры хранения скоропортящихся продуктов холодильники оснащены термометрами, температура на момент проверки в среднетемпературных холодильниках составляла  $4\pm 2$  °С, в низкотемпературных ларях – минус 18 °С. Правила товарного соседства и нормы складирования соблюдаются.

Необходимые сопроводительные документы на реализуемую продукцию представлены. На этикетках, расфасованных в магазине кондитерских изделий (печенье, конфеты), не указаны дата изготовления, дата фасовки, условия хранения и срок годности товара.

Следов жизнедеятельности грызунов не обнаружено. Договор на дератизацию и дезинсекцию заключён.

Санитарная одежда у продавцов имеется. Хранение личной и санитарной одежды осуществляется раздельно. Договор на централизованную стирку санитарной одежды представлен.

В магазине, согласно штатному расписанию, работает 11 человек. Личные медицинские книжки всех сотрудников в наличии, медосмотры, осуществляемые по договору с городской поликлиникой, и гигиеническая аттестация пройдены своевременно. Список контингентов, подлежащих прохождению периодических медицинских осмотров, представлен.

В ходе проверки отобраны пробы на лабораторный контроль. Результаты лабораторного исследования соответствуют действующим нормативным документам.

#### **Вопросы:**

1. Обоснуйте, осуществляется ли в данном случае уведомление индивидуального предпринимателя о проведении проверки.
2. Дайте гигиеническую оценку предприятия продовольственной торговли.
3. Какие эксперты и с какой целью были привлечены при проведении проверки указанного магазина?
4. Отбор каких проб для лабораторного исследования и измерения каких факторов производственной среды на объекте торговли были проведены?
5. В случае выявленных в ходе проверки магазина нарушений требований законодательства, какие документы оформляются специалистами Управления Роспотребнадзора субъекта РФ?

#### **Темы для собеседования:**

Тема 1. Функции, планирование и содержание работы, по разделу гигиены питания, формы и методы работы, взаимодействие между ТУ Роспотребнадзора и ФБУЗ «ЦГиЭ». Программно-целевое и функционально-оперативное планирование по гигиене питания. Этапы и методы планирования. Планирование индивидуальной работы специалиста по гигиене питания. Комплексное планирование. Организация и контроль исполнения плана работы по разделу гигиены питания.

Тема 2. Результаты деятельности органов Роспотребнадзора в области защиты прав потребителей

Работа с заявлениями граждан. Оценка эффективности и результативности деятельности органов и организаций Роспотребнадзора по контролю в сфере защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия человека. разработка управленческих решений.

Тема 3. Биологически активные добавки и санитарно-гигиенический надзор за их безопасностью. Научное обоснование применения БАД. Состав, классификация, функции и область применения. Перечень допустимых источников изготовления БАД. Санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью.

Тема 4. Пищевые отравления немикробной природы

Пищевые отравления ядовитыми растениями, грибами и тканями животных.

Профилактика.

Тема 5. Приоритетные загрязнители пищевых продуктов

Проблема загрязнения пищевого сырья и продуктов питания токсичными элементами. Санитарно-эпидемиологический надзор за чужеродными веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды или образующимися при технологической обработке и хранении. Диоксины в пищевых продуктах, характеристика диоксинов как класса химических соединений. Причины и пути поступления диоксинов в пищевые продукты, их регламентирование в окружающей среде и пищевых продуктах. Нитрозамины в пищевых продуктах. Общая характеристика нитрозаминов как класса химических соединений, причины их накопления в пищевых продуктах, регламентирование. Накопление гистамина и других аминов в продуктах питания, клиника отравления, регламентирование. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за содержанием чужеродных веществ в пищевых продуктах.

Тема 6. Санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами

Требования к современным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами. Современные упаковочные материалы. Нормативные документы, регламентирующие применение материалов для контакта с пищевыми продуктами. Характеристика полимерных материалов, гигиеническая их оценка, контроль за применением, безопасность, утилизация. Технический регламент ТС «О безопасности упаковки».

Тема 7. Нанотехнологии и наноматериалы в гигиене питания.

Государственная политика в области создания и применения наноматериалов. Применение наноматериалов в упаковочных материалах. Новые документы, регламентирующие применение и контроль за содержанием наноматериалов.

Тема 8. Обеспечение качества и безопасности молока и молочных продуктов

Технический регламент ТС «О безопасности молока и молочных продуктов и молочную продукцию». 033/2013. Термины и определения. Эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов. Профилактика заболеваний, передающихся через молоко и молочные продукты. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции, методы лабораторного контроля, санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности продукции. Пороки и фальсификация.

Тема 9. Обеспечение качества и безопасности мясных продуктов

Технический регламент ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» 034/2013.

Характеристика мяса и мясной продукции. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции, методы лабораторного контроля, требования к упаковке, транспортировке, условиям хранения и срокам годности продукции. Возможные пути реализации мясных изделий при их пороках.

Тема 10. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия при выпуске алкогольной продукции.

Качество и безопасность выпускаемой алкогольной продукции. Требования к обороту алкогольной продукции. Обеспечение контроля качества продукции, лабораторные методы исследования.

Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам, критические контрольные точки. требования к выпускаемой продукции. Внедрение принципов ХАССП.

Тема 11. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности организаций торговли



Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли пищевыми продуктами.

Особенности работы органов санитарно-эпидемиологической службы по осуществлению надзора за организациями торговли пищевыми продуктами в новых экономических условиях. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов, поступающих в организации торговли пищевыми продуктами. Пищевое сырье и пищевые продукты, запрещенные к приемке и реализации.

Тема 12. Функции, планирование и содержание работы, по разделу гигиены питания, формы и методы работы, взаимодействие между ТУ Роспотребнадзора и ФБУЗ «ЦГиЭ». Программно-целевое и функционально-оперативное планирование по гигиене питания. Этапы и методы планирования. Планирование индивидуальной работы специалиста по гигиене питания. Комплексное планирование. Организация и контроль исполнения плана работы по разделу гигиены питания.

Тема 13. Результаты деятельности органов Роспотребнадзора в области защиты прав потребителей

Работа с заявлениями граждан. Оценка эффективности и результативности деятельности органов и организаций Роспотребнадзора по контролю в сфере защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия человека. разработка управленческих решений.

Тема 14. Биологически активные добавки и санитарно-гигиенический надзор за их безопасностью. Научное обоснование применения БАД. Состав, классификация, функции и область применения. Перечень допустимых источников изготовления БАД. Санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью.

Тема 15. Пищевые отравления немикробной природы

Пищевые отравления ядовитыми растениями, грибами и тканями животных. Профилактика.

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

### б) дополнительная литература:

№	Название	Автор (ы)	Год, место	Кол-во экземпляров
---	----------	-----------	------------	--------------------

п/п			издания	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.	Организация 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
лицензионное программное обеспечение			
1.	Dr. Web	1 год	Контракт № 265-2023-ЗК
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
лицензионное программное обеспечение отечественного производства			
1.	Антиплагиат	1 год	Договор 133/2024-М
2.	«WEBINAR (ВЕБИНАР)» ВЕРСИЯ 3.0	1 год	Контракт № 211/2024-ЭА
3.	«Среда электронного обучения 3KL»	1 год	Контракт № 121/2024-ЗЗЕП
4.	TrueConf Enterprise	1 год	Контракт № 216/2024-ЭА
свободно распространяемое программное обеспечение			
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

г) профессиональные базы данных и информационные справочные системы:

№ п/п	Наименование программного продукта	Срок действия лицензии	Документы, подтверждающие право использования программных продуктов	Режим доступа для обучающихся – инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
1.	Консультант Плюс	1 год	Контракт № 1067/2021-ЭА	-
2.	ЭБС «Консультант студента»	1 год	Контракт № 97/2023-ЭА	<a href="https://www.studentlibrary.ru/">https://www.studentlibrary.ru/</a>
3.	ЭМБ «Консультант врача»	1 год	Договор № 824КВ/05-2023	<a href="http://www.rosmedlib.ru/">http://www.rosmedlib.ru/</a>
4.	ЭБС «Айбукс.ру/ibooks.ru»	1 год	Договор № 207/2023-ЗЗЕП	<a href="https://ibooks.ru">https://ibooks.ru</a>
5.	Цифровой образовательный ресурс IPRsmart	1 год	Договор № 206/2023-ЗЗЕП	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
6.	Электронно-библиотечная система «Букап»	1 год	Договор № 199/2023-ЗЗЕП	<a href="https://www.books-up.ru/">https://www.books-up.ru/</a>
7.	ЭБС «Издательство Лань»	1 год	Договор № 200/2023-ЗЗЕП	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>
8.	Образовательная платформа ЮРАЙТ	1 год	Договор № №155/2023-ПЗ	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>
9.	Электронные издания в составе базы данных НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА eLIBRARY.RU	1 год	Лицензионный договор № SU-7139/2024	<a href="https://www.elibrary.ru/defaultx.asp">https://www.elibrary.ru/defaultx.asp</a>
10.	Программное обеспечение «Платформа mb4» в части Справочно-информационной системы «MedBaseGeotar»	1 год	Лицензионный договор № 97/2024-ЗЗЕП	<a href="https://mbasegeotar.ru/">https://mbasegeotar.ru/</a>
11.	Универсальные базы электронных периодических изданий ИВИС	1 год	Лицензионный договор № 116/2023-ЗЗЕП «Журналы России по медицине и здравоохранению»  Лицензионный договор № 42/2023-ЗЗЕП	<a href="https://dlib.eastview.com/">https://dlib.eastview.com/</a>

			«Индивидуальные издания»	
12.	Создание Виртуального читального зала Российской государственной библиотеки (ВЧЗ РГБ) для обслуживания удаленного пользователя	1 год	Лицензионный договор № 120/2024-М14	<a href="https://search.rsl.ru/">https://search.rsl.ru/</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.