





Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – уровень подготовки кадров высшей квалификации – программа ординатуры разработана в соответствии с ФГОС по специальности 32.08.02 Гигиена питания квалификация «Врач по гигиене питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1130 от 27.08.2014 г.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – уровень подготовки кадров высшей квалификации – программа ординатуры рассмотрена и рекомендована для утверждения Центральным методическим советом «24» 02 2020 г.  
Протокол № 4

Председатель ЦМС Евгений д.м.н., профессор Коськина Е.В.

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – уровень подготовки кадров высшей квалификации – программа ординатуры одобрена Ученым советом университета «24» 02 2020 г Протокол № 6

Основную образовательную программу разработал(-и):

- Заведующий кафедрой гигиены, д.м.н., профессор Е.В. Коськина
- Доцент кафедры гигиены, к.м.н. О.П. Власова

Рецензенты:

Руководитель Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области

Окс Евгений Иванович

Профессор кафедры гигиены, эпидемиологии и здорового образа жизни НГИУВ – филиала ФГБОУ ДПО РМАНПО Минздрава России, д.м.н.

Талешкина Наталья Васильевна

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Общие положения</b>	4
1.1. Введение	5
1.2. Нормативные документы, являющиеся основой для программы ординатуры (ПО)	
1.3. Общая характеристика специальности 32.08.02 «Гигиена питания»	5
1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ПО	6
<b>2. Планируемые результаты освоения ПО (компетенции)</b>	8
2.1. Федеральный компонент	8
2.2. Перечень знаний, умений и владений врача по гигиене питания (ординатора)	9
2.3. Уровень формирования компетенции в соответствии с рабочими программами дисциплин	10
<b>3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ПО специальности</b>	34
3.1. Учебный план (Приложение 1)	35
3.2. Календарный учебный график (Приложение 2)	35
3.3. Аннотации рабочих программ дисциплин (Приложение 3)	35
3.4. Программы практики (Приложение 4)	35
<b>4. Условия реализации ПО подготовки специалиста (ресурсное обеспечение ОП)</b>	35
4.1. Требования к кадровым условиям реализации ПО	35
4.2. Требования к информационно-библиотечному и методическому обеспечению ПО	35
4.3. Требования к материально-техническому обеспечению реализации ПО	36
<b>5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ПО</b>	38
5.1. Фонды оценочных средств	38
5.2. Государственная итоговая аттестация выпускников	52
<b>6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.</b>	66

## 1. Общие положения

### 1.1. Введение

Образовательная программа высшего образования - уровень подготовки кадров высшей квалификации - программа ординатуры специальности 32.08.02 – Гигиена питания, реализуемая в ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России разработана Вузом на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания (уровень подготовки кадров высшей квалификации) и является нормативно-методическим документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы обучения по направлению «Гигиена питания» в послевузовском профессиональном образовании врачей.

**Актуальность программы** ординатуры специальности 32.08.02 - «Гигиена питания» заключается в формировании компетенций выпускника в соответствии с требованиями ФГОС ВО, обязательных при реализации основных профессиональных образовательных программ высшего образования - программ подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре и обеспечивающих решение профессиональных задач в процессе осуществления всех видов профессиональной деятельности.

**Цель программы ординатуры** по специальности 32.08.02 Гигиена питания - подготовка квалифицированного врача по гигиене питания, обладающего системой универсальных и профессиональных компетенций, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности в условиях надзора (контроля) за исполнением требований санитарного законодательства в области защиты прав потребителей и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в связи с деятельностью пищевых объектов.

**Задачи программы ординатуры** по специальности 32.08.02 Гигиена питания: формирование базовых, фундаментальных медицинских знаний по специальности 32.08.02 Гигиена питания; подготовка врача по гигиене питания, обладающего профилактическим гигиеническим мышлением, хорошо ориентирующегося в сложной санитарно-эпидемиологической ситуации, имеющего углубленные знания смежных дисциплин; формирование умений в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов; овладение основами законодательства по охране здоровья и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; уяснение структуры и основных принципов организации здравоохранения и Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, прав и обязанностей структурных подразделений, овладение основами анализа и планирования своей работы, направлениями сотрудничества с другими специалистами и службами; освоение принципов врачебной этики и деонтологии.

Формирование компетенций врача по гигиене питания в областях:  
*производственно-технологической деятельности:*

- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;
- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; – оценка состояния здоровья населения;
- оценка состояния среды обитания человека;

– проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения; *психолого-педагогической деятельности*;

– гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни; *организационно-управленческой деятельности*;

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

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

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

– соблюдение основных требований информационной безопасности

## **1.2. Нормативные документы, являющиеся основой для ПО**

1. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ Об образовании в Российской Федерации

2. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования подготовки кадров высшей квалификации по специальности гигиена питания, утвержденный приказом Минобрнауки России от «27» августа 2014 г. № 1130

3. Приказ Минобрнауки России от 12 сентября 2013 г. № 1061 Об утверждении перечней специальностей и направлений подготовки высшего образования.

4. Приказ Минобрнауки России от 19 ноября 2013 г. № 1258 Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры

5. Нормативные акты и нормативно-правовые документы Минобрнауки России и Минздрава России.

6. Устав Университета.

7. Локальные акты Университета.

## **1.3. Общая характеристика специальности**

### **32.08.02 «Гигиена питания»**

В ординатуру принимаются врачи, имеющие высшее профессиональное образование по специальности: «Медико-профилактическое дело».

Обучение по программе ординатуры в ФГБОУ ВО КемГМУ осуществляется в очной форме обучения.

Объем программы ординатуры составляет 120 зачетных единиц (далее – з.е.), вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы ординатуры с использованием сетевой формы, реализации программы ординатуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по программе ординатуры:

- в очной форме, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года. Объем программы ординатуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

- при обучении по индивидуальному учебному плану срок устанавливается организацией самостоятельно, но не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, при обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья организация вправе продлить срок не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы ординатуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану не может составлять более 75 з.е.

Организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии при реализации программы ординатуры, за исключением практической подготовки обучающихся, осуществляемой в соответствии с Порядком организации и проведения практической подготовки обучающихся по профессиональным образовательным программам медицинского образования, фармацевтического образования, утвержденным приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 3 сентября 2013 г. №620н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 1 ноября 2013 г, регистрационный № 30304), а также государственной итоговой аттестации.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

Реализация программы ординатуры возможна с использованием сетевой формы.

Образовательная деятельность по программе ординатуры осуществляется на государственном языке Российской Федерации, если иное не определено локальным нормативным актом организации.

#### **1.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускников, освоивших ПО**

Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу ординатуры, включает охрану здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу ординатуры, являются:

- физические лица (человек);
- население;
- среда обитания человека;
- юридические лица, индивидуальные предприниматели;
- совокупность средств и технологий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.

Виды профессиональной деятельности, к которым готовятся выпускники, освоившие программу ординатуры:

- производственно-технологическая деятельность;
- психолого-педагогическая;
- организационно-управленческая деятельность.

Программа ординатуры направлена на освоение всех видов профессиональной деятельности, к которым готовится выпускник.

Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен быть готов решать следующие профессиональные задачи:

*производственно-технологическая деятельность:*

- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;
- проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;
- оценка состояния здоровья населения;
- оценка состояния среды обитания человека;
- проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

*психолого-педагогическая деятельность:*

- гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

*организационно-управленческая деятельность:*

- организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;
- организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;
- ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- соблюдение основных требований информационной безопасности.

**Врач по гигиене питания, успешно освоивший ООП, должен быть готов осуществлять следующие трудовые функции:**

- осуществление федерального государственного контроля (надзора) за исполнением обязательных требований законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в области гигиены питания, в том числе государственный санитарно-эпидемиологический надзор за соблюдением санитарного законодательства; государственный контроль за соблюдением законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей; контроль за соблюдением правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг; осуществляет в соответствии с законодательством Российской Федерации лицензирование отдельных видов деятельности, отнесенных к компетенции Управления;
- регистрация отдельных видов продукции, представляющие потенциальную опасность для человека (кроме лекарственных средств), отдельных видов продукции, в том числе пищевые продукты, впервые ввозимые на территорию и осуществление деятельности в соответствии с Реестрами Роспотребнадзора (единый реестр свидетельств о государственной регистрации (единая форма Евразийской Экономической Комиссии); реестр санитарно-эпидемиологических заключений о соответствии (несоответствии) видов деятельности (работ, услуг) требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов; реестр уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности; вещества, прошедшие государственную регистрацию в Российском регистре потенциально опасных химических

- и биологических веществ; реестр санитарно-эпидемиологических заключений на продукцию, прошедшую санитарно-эпидемиологическую экспертизу);
- установление причин и выявление условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
  - информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления и население о санитарно-эпидемиологической обстановке и о принимаемых мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на территории субъекта Российской Федерации в части надзора за питанием населения;
  - организация в установленном порядке ведение социально-гигиенического мониторинга в области гигиены питания;
  - организация деятельности системы государственной санитарно-эпидемиологической службы субъекта Российской Федерации по надзору за питанием населения;
  - осуществление в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров и другие полномочия.
  - выдача санитарно-эпидемиологических заключений;
  - осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность.

## **2. Планируемые результаты освоения ПО (компетенции)**

### **2.1. Федеральный компонент**

В результате освоения программы ординатуры у выпускника должны быть сформированы универсальные и профессиональные компетенции.

Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен обладать следующими универсальными компетенциями:

- готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);
- готовностью к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2);
- готовностью к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения (УК-3)

Выпускник, освоивший программу ординатуры, должен обладать профессиональными компетенциями:

*производственно-технологическая деятельность:*

- 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 (ПК-1);
- готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4);



- готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере (ПК-5);

*психолого-педагогическая деятельность:*

- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6);

- 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 (ПК-7);

*организационно-управленческая деятельность:*

- готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8);

- готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9);

- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10).

## **2.2. Перечень знаний, умений и владений врача по гигиене питания (ординатора)**

**Врач по гигиене питания должен знать:**

- основы федерального законодательства, директивные и инструктивно-методические документы Министерства здравоохранения РФ, Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

- принципы и правовые основы деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защите прав потребителей; - теоретические основы организации и проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания;

- принципы и критерии гигиенического нормирования факторов и условий, определяющих состояние здоровья населения и среды обитания (фактического питания);

- особенности государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой промышленности и общественного питания;

- организацию, формы и методы работы санитарно-гигиенических лабораторных подразделений учреждений госсанэпидслужбы, современные методы планирования работы лабораторий и подходы к определению потребности в лабораторных услугах;

**Врач по гигиене питания должен уметь:**

- оценивать информацию о состоянии здоровья населения, факторах окружающей среды и условиях жизнедеятельности;

- планировать санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия при проведении государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах надзора;

- проводить обследование объектов, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому надзору и оформлять необходимые документы по результатам обследования;

- экспертную оценку санитарно-эпидемиологическое состояние объектов, разрабатывать предложения по его улучшению;

- осуществлять гигиеническое воспитание и пропагандировать здоровый образ жизни среди населения;

- осуществлять мероприятия, отраженные в планах, а также вытекающие из действующих приказов, инструктивно-методических материалов, регламентирующих совместную деятельность органов и учреждений Роспотребнадзора и юридических лиц

(индивидуальных предпринимателей) по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия;

- составлять программы подготовки по профилактическим и противоэпидемическим вопросам для работников декретированных профессий, определять формы, методы и сроки их обучения, осваивать и внедрять в практику новые передовые формы и методы работы врача по гигиене питания с использованием компьютерной техники.

- проводить контрольно-надзорные мероприятия на пищевых объектах;

- проводить санитарно-гигиеническую оценку, экспертизу соответствия (несоответствия) санитарно-гигиеническим требованиям объектов;

- планировать работы по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям;

- рассмотреть заявку (заказ, задание) на проведение испытаний (исследований) и определить объем информации, необходимой для проведения испытаний, исследований, анализа, оценки, включая определение необходимых нормативных и методических документов;

- организовать отбор проб, консервацию и доставку в лабораторию;

#### **Врач по гигиене питания должен владеть:**

- планированием и проведением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- проведением контрольно-надзорных мероприятий с оформлением необходимой документации;

- проведение экспертной оценки и экспертизы объектов.

- методами отбора проб и проведения лабораторных и инструментальных исследований и оценки полученных результатов и выдачи по ним заключений;

- методами разработки и обоснования предложений по сохранению и укреплению здоровья, повышению работоспособности и предупреждению заболеваний у населения;

- методиками проведения гигиенической экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции, включая продукцию нового вида;

- методами организации и проведения пропаганды гигиенических знаний и здорового образа жизни, включая принципы здорового питания среди различных групп населения;

- методиками проведения: физико-химических исследований (включая химические, фотоколориметрические, хроматографические, атомно-абсорбционные, массспектрометрические) продовольственного сырья и пищевой продукции; токсикологических исследований.

### **2.3. Уровень формирования компетенции в соответствии с рабочими программами дисциплин**

**УК-1 -готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу**

**Виды деятельности: лекции, практические занятия, самостоятельная работа**

Дисциплины /практики	Результат обучения
Социально-гигиенический мониторинг	<b>Знать:</b> сущность методов системного анализа и системного синтеза; понятие «абстракция», ее типы и значение. <b>Уметь:</b> выделять и систематизировать существенные свойства и связи предметов, отделять их от частных, не существенных; анализировать учебные и профессиональные тексты; анализировать и систематизировать любую поступающую информацию. <b>Владеть</b> навыками сбора, обработки информации по учебным и профессиональным проблемам; навыками выбора методов и средств решения учебных и профессиональных задач.

<p>Производственная (клиническая) практика Социально-гигиенический мониторинг</p>	<p><b>Знать:</b> сущность методов системного анализа и системного синтеза; понятие «абстракция», ее типы и значение. <b>Уметь:</b> выделять и систематизировать существенные свойства и связи предметов, отделять их от частных, не существенных; анализировать учебные и профессиональные тексты; анализировать и систематизировать любую поступающую информацию. <b>Владеть:</b> навыками сбора, обработки информации по учебным и профессиональным проблемам; навыками выбора методов и средств решения учебных и профессиональных задач.</p>
<p>Информатика и медицинская статистика</p>	<p><b>Знать:</b> правила работы в информационных системах и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем, информационно-аналитические системы, обеспечивающие сбор, обработку, хранение и анализ данных - законодательство Российской Федерации в области охраны здоровья населения и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия; показатели здоровья населения, методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки - методы установления причинно-следственных связей между факторами, связанными с питанием населения и общественным здоровьем, принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья, демографическим показателям, современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья и факторов на него влияющих, в том числе связанных с питанием, основы планирования исследований в гигиене питания; - способы формализации цели и методов ее достижения. <b>Уметь:</b> формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешности, пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности - работать с научной и справочной литературой, определять показатели и анализировать влияние питания на здоровье человека, выявлять факторы риска основных заболеваний человека, в том числе связанные с питанием, выявлять причинно-следственную связь между фактором риска и возможным исходом, применять методы и методику статистического исследования при изучении влияния питания на состояние здоровья, применять законодательство РФ в сфере здравоохранения, технического регулирования, защиты прав потребителей, формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей, оценивать факторы среды обитания (в том числе питания) и их влияние на здоровье населения, квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации, рассчитывать риск для здоровья населения от различных факторов (в том числе питания), прогнозировать влияние факторов риска, в том числе связанных с питанием на здоровье населения, готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, справки о деятельности организации, обобщать и воспринимать информацию, анализировать данные статистической отчетности, применять основные методы, способы и средства получения, хранения и переработки информации, ставить цель и формулировать задачи, направленные на достижение поставленной</p>

	<p>цели; выделять и систематизировать существенные свойства и связи предметов и явлений в медицине и здравоохранении; анализировать учебную и профессиональную информацию; выявлять основные закономерности изучаемых объектов и явлений.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками выявления зависимости между регистрируемыми случаями заболеваний и общим фоном заболеваемости на территории, в том числе связанной с питанием населения - навыками формулировки рабочих гипотез в отношении предполагаемого фактора риска развития заболеваний у населения, в том числе связанного с питанием населения, навыками рассмотрения, оценки, анализа и сопоставления результатов исследований в гигиене питания, навыками проведения анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессов, социально-экономической ситуации - навыками анализа форм учетной и отчетной медицинской документации, навыками организации разработки учебно-методических, научно-методических публикаций, пособий, рекомендаций по вопросам охраны здоровья населения - навыками сбора, хранения, обработки и систематизации данных наблюдения за состоянием здоровья населения и среды обитания человека, ведения баз данных мониторинга, навыками использования методов анализа и синтеза в исследовательской и профессиональной деятельности; навыками систематизации поступающей информации; навыками прогнозирования новых неизвестных закономерностей формирования общественного здоровья, в том числе связанных с питанием населения - навыками работы в электронных статистических программах MS Office Excel, Epi info.</p>
--	--

**УК-2 - готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия**

**Виды деятельности:** лекции, практические занятия, самостоятельная работа

Дисциплины практики	Результат обучения
Общественное здоровье и здравоохранение	<p><b>Знать:</b> основы контроля качества и безопасности медицинской деятельности; основные показатели качества и доступности медицинской помощи основные принципы технологии бережливого производства; основные характеристики коллектива, его особенности, стадии развития; принципы управления коллективом, функции управления, методы управления коллективом, этические нормы и принципы делового общения.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать основные показатели общественного здоровья; организовывать систему контроля качества и безопасности медицинской деятельности; анализировать показатели качества и доступности медицинской помощи во взаимосвязи с основными показателями общественного здоровья организовывать деятельность медицинских организаций на основании технологий бережливого производства; прогнозировать и планировать процесс управления коллективом в соответствии с его особенностями и профессиональными задачами; толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой организации контроля качества и безопасности медицинской деятельности; применять методику оценки основных показателей; общественного здоровья для планирования</p>

	деятельности системы здравоохранения, оценки эффективности деятельности системы здравоохранения; методика анализа показателей качества и доступности медицинской помощи во взаимосвязи с основными показателями общественного здоровья методам технологий бережливого производства.
--	---

**УК-3 -готовность к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование, в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющими функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения**

**Виды деятельности: лекции, практические занятия, самостоятельная работа**

Дисциплины /практики	Результат обучения
Педагогика	<p><b>Знать:</b> основные достижения, проблемы и тенденции развития отечественной и зарубежной педагогики; современные подходы к моделированию педагогической деятельности; инновационные образовательные процессы, компоненты педагогического процесса, современные подходы и формы контроля знаний обучающихся в образовательных организациях среднего и высшего медицинского и фармацевтического образования, а также в системе дополнительного профессионального образования.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать и систематизировать нормативно-правовые акты в соответствии со сферами их применения в профессиональной педагогической деятельности; моделировать и конструировать образовательные процессы в образовательных организациях среднего и высшего медицинского и фармацевтического образования, а также в системе дополнительного профессионального образования; использовать знания о структуре и принципах организации целостного педагогического процесса в профессионально педагогической деятельности; осуществлять отбор средств, методов и форм организации учебного процесса, методов и форм контроля эффективности учебного процесса адекватных содержанию учебного материала и индивидуальным особенностям, обучающимся; реализовывать на практике принцип единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения; отбирать и конструировать педагогические технологии адекватно цели и содержанию учебного материала; использовать современные модели организации обучения, методы и средства обучения в образовательном процессе по конкретной дисциплине; осуществлять выбор и использовать в педагогической деятельности адекватные формы и методы морально-этического и культурного воспитания обучающихся; применять на практике методические приемы планирования, организации и проведения психологической диагностики личности и малой группы, анализировать полученные результаты и на их основе проводить коррекцию своей профессиональной деятельности.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками разработки профессионально ориентированной технологии обучения в образовательных организациях среднего и высшего медицинского и фармацевтического образования, а также</p>

	<p>в системе дополнительного профессионального образования; навыками использования методов и средств обучения как средства повышения качества усвоения учебного материала; навыками проектирования различных видов учебных занятий; навыками использования методов и форм контроля качества образования и разработки контрольно-измерительных материалов, в том числе, на основе информационных технологий; навыками применения профессионально-ориентированных педагогических технологий в организации и реализации образовательного процесса на различных образовательных ступенях; приемами реализации на практике принципа единства образовательной, воспитательной и развивающей функций обучения; навыками отбора и применения методов, приемов и средств воспитания будущих специалистов медицинского и фармацевтического профиля; навыками планирования, организации и проведения психологической диагностики личности и малой группы, анализа полученных результатов и на их основе проводить коррекцию своей профессиональной деятельности; навыками проектирования учебно-воспитательного процесса с учетом психологических особенностей возраста.</p>
--	---

#### Производственно-технологическая деятельность:

**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**

**Виды деятельности: лекции, практические занятия, самостоятельная работа**

Дисциплины практики	Результат обучения
Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния пищевого поведения и показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции на организм различных групп населения;</p> <p><b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний; оценивать тяжесть потенциальных негативных последствий возможного несоблюдения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями обязательных требований с учетом возможной степени тяжести потенциальных случаев причинения вреда и (или) возможной частоты возникновения и масштаба распространения потенциальных негативных последствий в рамках подобных случаев причинения вреда и (или) с учетом трудности преодоления возникших в их результате негативных последствий возможного несоблюдения обязательных требований; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения</p>

	<p>инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>
<p>Производственная (клиническая) практика Гигиена питания</p>	<p><b>Знать:</b> распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p><b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p><b>Владеть</b> навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о</p>

	<p>защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>
<p>Социально-гигиенический мониторинг</p>	<p><b>Знать:</b> основные физико-химические, математические естественнонаучные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения, демографическим показателям; основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем; санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения, атмосферного воздуха, питьевой воды, пищевых продуктов, химической нагрузки на организм человека; комплексные показатели антропогенной нагрузки; методика оценки риска для здоровья населения.</p> <p><b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения, квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания; прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения; давать оценку эффективности профилактических мероприятий; выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки.</p>



	<p><b>Владеть:</b> навыками определения ведущих загрязнителей по факторам окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга; выбором ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга; установление точек отбора проб и мест измерений объектов и факторов, позволяющих охарактеризовать их распространение на территории и возможное влияние на человека; определение периодичности и кратности отбора, порядка наблюдения и исследования; проведением ранжирования источников, определяющих вклад в загрязнение окружающей среды по приоритетным факторам, для подготовки предложений и принятия управленческих решений.</p>
<p>Производственная (клиническая) практика Социально-гигиенический мониторинг</p>	<p><b>Знать:</b> методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения, демографическим показателям; основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем; санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения продовольственного сырья и пищевой продукции, пищевых объектов; методы интегральной оценки химической нагрузки на организм человека; комплексные показатели антропогенной нагрузки; методику оценки риска для здоровья населения.</p> <p><b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения; квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания; прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения; давать оценку эффективности профилактических мероприятий; выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки.</p> <p><b>Владеть</b> навыками определения ведущих загрязнителей по факторам окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга; выбором ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга; установление точек отбора проб и мест измерений объектов и факторов, позволяющих охарактеризовать их распространение на территории и возможное влияние на человека; определение периодичности и кратности отбора, порядка наблюдения и исследования; проведением ранжирования источников, определяющих вклад в загрязнение окружающей среды по приоритетным факторам, для подготовки предложений и принятия управленческих решений.</p>
<p>Гигиена и эпидемиология чрезвычайных</p>	<p><b>Знать:</b> понятийно-терминологический аппарат в области Г и Э ЧС; Медицинские и медико-санитарные последствия ЧС; задачи органов управления здравоохранением, лечебно-профилактических</p>

ситуаций	<p>учреждений и учреждений Роспотребнадзора РФ по предупреждению распространения инфекционных болезней; общую схему принятия решений для оценки и уведомления о событиях, которые могут представлять ЧС в области общественного здравоохранения; принципы организации профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях.</p> <p><b>Уметь:</b> идентифицировать основные опасности окружающей среды, оценивать риск их реализации; оценивать медицинскую обстановку при ЧС; выбирать и применять методы защиты от вредных и опасных факторов; применять способы обеспечения комфортных условий жизнедеятельности населения и персонала в условиях ЧС.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой комплексной оценки санитарного состояния и эффективности санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при подготовке рекомендаций по оптимизации санитарной ситуации; навыками проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий в ЧС</p>
----------	--

## ПК-2 - готовность к применению физиологических норм питания человека.

Виды деятельности: лекции, практические занятия, самостоятельная работа

Дисциплины /практики	Результат обучения
Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; основные положения государственной политики в области питания населения России и современной концепции сбалансированного питания, физиологические потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; особенности питания детей, подростков, лиц пожилого возраста, различных профессиональных групп, лиц, работающих в экстремальных условиях; цель, стратегию, методы и средства формирования «продовольственной корзины»; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором.</p> <p><b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах формировать «продовольственную корзину».</p> <p><b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; методикой формирования набора продуктов питания для различных возрастных и профессиональных групп населения; принципами равноценной замены продуктов.</p>
Производственная (клиническая) практика Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; основные положения государственной политики в области питания населения России и современной концепции сбалансированного питания, физиологические потребности</p>

	<p>различных групп населения в пищевых веществах и энергии; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; особенности питания детей, подростков, лиц пожилого возраста, различных профессиональных групп, лиц, работающих в экстремальных условиях; цель, стратегию, методы и средства формирования «продовольственной корзины»; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором.</p> <p><b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах формировать «продовольственную корзину».</p> <p><b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; методикой формирования набора продуктов питания для различных возрастных и профессиональных групп населения; принципами равноценной замены продуктов.</p>
--	---

### ПК-3 - готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения

**Виды деятельности:** лекции, практические занятия, самостоятельная работа

Дисциплины /практики	Результат обучения
Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> основные положения государственной политики в области питания населения России и современной концепции сбалансированного питания, физиологические потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; особенности питания детей, подростков, лиц пожилого возраста, различных профессиональных групп, лиц, работающих в экстремальных условиях; цель, стратегию, методы и средства формирования «продовольственной корзины»; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором.</p> <p><b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах формировать «продовольственную корзину», применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения.</p> <p><b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; методикой формирования набора продуктов питания для различных возрастных и профессиональных групп населения; принципами равноценной замены продуктов, методиками применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.</p>
Производственная (клиническая) практика Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; основные положения государственной</p>

	<p>политики в области питания населения России и современной концепции сбалансированного питания, физиологические потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; особенности питания детей, подростков, лиц пожилого возраста, различных профессиональных групп, лиц, работающих в экстремальных условиях; цель, стратегию, методы и средства формирования «продовольственной корзины»; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором.</p> <p><b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах формировать «продовольственную корзину».</p> <p><b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; методикой формирования набора продуктов питания для различных возрастных и профессиональных групп населения; принципами равноценной замены продуктов.</p>
--	--

**ПК-4 - готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства**

**Виды деятельности: лекции, практические занятия, самостоятельная работа**

Дисциплины /практики	Результат обучения
Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования чужеродных химических веществ в пище; гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; методы получения трансгенных культур как решение проблемы обеспечения человечества пищевыми продуктами с целесообразными свойствами (повышение урожайности, устойчивости к вредителям; основы медико-биологической, медико-генетической и технологической оценки генно-инженерные модифицированные организмы (ГМО); потенциальная опасность вредного воздействия ГМИ и ГММ на организм человека (общая токсичность, аллергенный, мутагенный, канцерогенный, иммуномодулирующий эффекты); порядок и организация госсанэпиднадзора за пищевой продукцией нового вида (полученной из или с использованием сырья растительного происхождения, имеющего генно-инженерные модифицированные аналоги и нанотехнологий), пути загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции токсичными элементами.</p> <p><b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-</p>

	<p>эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.</p> <p><b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам, изделиям и технологиям их производства.</p>
Микробиология	<p><b>Знать:</b> правила техники безопасности и работы в микробиологических лабораториях с реактивами, приборами, животными; экологию микроорганизмов, место их обитания, роль в природе и макроорганизме и, возникающие при этом экологические связи. задачи и принципы санитарной микробиологии объекты и методы санитарно-микробиологических исследований; показатели микробиологической безопасности продовольственного сырья, пищевой продукции и контактирующих с ними материалов и изделий; методы микробиологических исследований.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать работу лаборатории и планировать её дальнейшее развитие; проводить анализ опасных показателей в почве, воздухе, воде, в пищевых продуктах и фармацевтических препаратах; проводить работы по внедрению новых методов исследования в актив лаборатории; анализировать результаты эксперимента, проводить элементарную статистическую обработку экспериментальных данных; проводить санитарно-гигиеническую диагностику; применять методы микробиологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий и технологий их производства.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками проведения санитарно-микробиологических лабораторных исследований; методами микробиологических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий и технологий их производства.</p>
Производственная (клиническая) практика Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> методы установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам, изделиям и технологиям их производства, а также методы отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методы отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p><b>Владеть:</b> методами установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методами отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой</p>

	продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.
--	---

**ПК-5 - готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере**

**Виды деятельности: лекции, практические занятия, самостоятельная работа**

Дисциплины /практики	Результат обучения
Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалами и изделиями; порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений.</p> <p><b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>
Микробиология	<p><b>Знать:</b> устройство светового микроскопа, методы микроскопии, устройство и режимы работы автоклава, сухожарового шкафа, термостата, технологию использования лабораторной посуды и инструментов; специализированное оборудование, предусмотренное для оценки микробиологической безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалов и изделий.</p> <p><b>Уметь:</b> пользоваться микробиологическим оборудованием; работать с увеличительной техникой (микроскопами, оптическими и простыми лупами); использовать иммерсионного метода микроскопии; пользоваться простейшими медицинскими инструментами; применять специализированное оборудование, предусмотренное для оценки микробиологической безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалов и изделий.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками микроскопирования и анализа микропрепаратов; простейшими медицинскими инструментами (шпателем, пинцетом, бактериологической петлей и др.); методиками микробиологических исследований с применением специализированного оборудования, предусмотренного для оценки микробиологической безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалов и изделий.</p>
Производственная (клиническая)	<p><b>Знать:</b> специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции,</p>

практика Гигиена питания	<p>продовольственного сырья и контактирующих с ними материалами и изделиями; порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине.</p> <p><b>Уметь:</b> проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений.</p> <p><b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>
--------------------------	--

#### Психолого-педагогическая деятельность:

**ПК-6 - готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний**

**Виды деятельности:** лекции, практические занятия, самостоятельная работа

Дисциплины /практики	Результат обучения
Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> особенности заболеваний, и патологических состояний.основные принципы построения здорового образа жизни,основные гигиенические мероприятия оздоровительного характера, способствующие сохранению и укреплению здоровья,профилактике заболеваний, принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм, законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы и формыобучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.</p> <p><b>Владеть:</b> методами и формамиобучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.</p>
Педагогика	<p><b>Знать:</b> классификацию педагогических технологий; сущность, структуру и специфику проектирования и конструирования профессионально ориентированных педагогических технологий методические приемы планирования, организации и проведения</p>

	<p>психологической диагностики личности и малой группы; личностные составляющие в структуре мотивации и поведения пациентов и членов их семей; психологические компоненты средств, методов и технологий воспитания; взаимодействие субъектов образовательного процесса; роль личности педагога.</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать современные дидактические концепции и реализовывать принципы и закономерности дидактики в конкретных предметных методиках обучения; осуществлять отбор средств, методов и форм организации учебного процесса, выбор и использование в педагогической деятельности адекватных форм и методов морально-этического и культурного воспитания обучающихся, с целью формирования у населения, пациентов и членов их семей мотивации, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих; повышать уровень коммуникативности, культурной компетентности, педагогического мастерства; использовать в профессиональной деятельности ресурсы интернета.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками отбора и применения методов, приемов и средств мотивации населения, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих; навыками проектирования учебно-воспитательного процесса с учетом психологических особенностей возраста; навыками осуществления самоанализа, саморазвития личностно-профессиональной сферы личности, повышения уровня своей коммуникативной компетентности и педагогического мастерства; навыками рефлексии своей деятельности с учетом норм профессиональной этики.</p>
Социально-гигиенический мониторинг	<p><b>Знать:</b> показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга.</p> <p><b>Уметь:</b> выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</p> <p><b>Владеть:</b> методами выбора ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга.</p>
Производственная (клиническая) практика Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> особенности заболеваний, и патологических состояний. основные принципы построения здорового образа жизни, основные гигиенические мероприятия оздоровительного характера, способствующие сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний, принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм, законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы и формы обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.</p> <p><b>Владеть:</b> методами и формами обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний</p>
Производственная	<b>Знать:</b> показатели состояния среды обитания и здоровья населения в



(клиническая) практика Социально- гигиенический	системе социально-гигиенического мониторинга. <b>Уметь:</b> интерпретировать результаты дифференциальной диагностики морфологических признаков заболеваний, травм и патологических состояний. <b>Владеть:</b> методами выбора ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга.
--	---

**ПК-7 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**

**Виды деятельности:** лекции, практические занятия, самостоятельная работа

Дисциплины /практики	Результат обучения
Гигиена питания	<b>Знать:</b> формы, методы, способы санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья. <b>Уметь:</b> использовать формы, методы, способы санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья. <b>Владеть:</b> методами и способами санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья; навыками отбора и применения методов, приемов и средств мотивации населения, направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих; навыками проектирования учебно-воспитательного процесса с учетом психологических особенностей возраста; навыками осуществления самоанализа, саморазвития личностно-профессиональной сферы личности, повышения уровня своей коммуникативной компетентности и педагогического мастерства; навыками рефлексии своей деятельности с учетом норм профессиональной этики.

**Организационно-управленческая деятельность:**

**ПК-8 - готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности**

**Виды деятельности:** лекции, практические занятия, самостоятельная работа

Дисциплины /практики	Результат обучения
Гигиена питания	<b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; санитарно-эпидемиологические требования к пищевым объектам; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или)

	<p>устранению последствий нарушений; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания и его обеспечения; содержание санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля технологического процесса изготовления молока и молочной продукции, мяса и мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, масложировой продукции, безалкогольных напитков и пива, алкогольных напитков и других отдельных видов пищевой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей; определять показатели и анализировать влияние пищевых объектов и факторов окружающей среды (продовольственного сырья и пищевой продукции) на здоровье человека.</p> <p><b>Владеть:</b> методами контроля устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; составления актов проверки, расследования; оформления документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные санитарные правонарушения; оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; формирование материалов по результатам проверки в правоохранительные органы. методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения.</p>
<p>Общественное здоровье и здравоохранение</p>	<p><b>Знать:</b> основные показатели общественного здоровья; основы контроля качества и безопасности медицинской деятельности; основные показатели качества и доступности медицинской помощи основные принципы технологии бережливого производства; правовые основы в сфере здравоохранения и охраны здоровья граждан; основные принципы организации системы здравоохранения; основные принципы организации медицинской помощи населению; основы и методы планирования в здравоохранении; основные принципы управления системой здравоохранения и органами и учреждениями Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения, демографическим показателям; принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции).</p> <p><b>Уметь:</b> анализировать основные показатели общественного здоровья; организовывать систему контроля качества и безопасности медицинской деятельности; анализировать показатели качества и доступности медицинской помощи во взаимосвязи с основными показателями общественного здоровья; организовывать деятельность</p>

	<p>медицинских организаций на основании технологий бережливого производства;квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации; работать с нормативно-правовыми документами; рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности медицинских организаций; организовывать деятельность органов и учреждений Роспотребнадзора и их структурных подразделений; определять приоритетные направления развития Роспотребнадзора на основе анализа основных показателей эффективности и учета региональных особенностей и характера поднадзорных объектов.</p> <p><b>Владеть:</b>методика организации контроля качества и безопасности медицинской деятельности;применять методику оценки основных показателей общественного здоровья для планирования деятельности системы здравоохранения, оценки эффективности деятельности системы здравоохранения;методика анализа показателей качества и доступности медицинской помощи во взаимосвязи с основными показателями общественного здоровьяметодам технологий бережливого производства;методами анализа состояния здоровья населения, органов и учреждений Роспотребнадзора; методами и моделями управления рисками.</p>
Технологии госсанэпиднадзора	<p><b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; санитарно-эпидемиологические требования к различным объектам; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания; содержание санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля по гигиене питания; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; санитарно-эпидемиологические требования к пищевым объектам; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания и его обеспечения; содержание санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля технологического процесса изготовления молока и молочной продукции, мяса и мясной продукции, рыбы и рыбной продукции, хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий, масложировой продукции, безалкогольных напитков и пива, алкогольных напитков и других отдельных видов пищевой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; формулировать выводы на основе полученных результатов</p>

	<p>и оценки погрешностей; определять показатели и анализировать влияния факторов окружающей среды (питания) на здоровье человека;</p> <p><b>Владеть:</b> методами контроля устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; составления актов проверки, расследования; оформления документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные санитарные правонарушения; оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; формирование материалов по результатам проверки в правоохранительные органы; методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения.</p>
<p>Правовые основы госсанэпиднадзора</p>	<p><b>Знать:</b> законодательство РФ в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения.</p> <p><b>Уметь:</b> осуществлять сбор и медико-статистический анализ информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками рассмотрения материалов о нарушениях законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, вынесения постановлений и определений о наложении административных взысканий.</p>

### ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере

Дисциплины /практики	Результат обучения
<p>Гигиена питания / производственная (клиническая) практика гигиена питания</p>	<p><b>Знать:</b> понятие «риск», виды риска, условия возникновения риска; современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов, установление степени рисков для здоровья человека и пределов безопасности; системы управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; принципы организации производственного контроля на пищевых предприятиях, использование системы НАССР, методики составления программ производственного контроля; основные направления работы органов и учреждений Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации в области гигиены питания (отдела по надзору за питанием населения, отделения гигиены и питания и т.д); классификацию пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий; условия контроля производства продуктов питания с применением принципов</p>

ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) при выпуске продукции на рынок.

**Уметь:** рассчитывать суточную нагрузку чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей, водой, атмосферным воздухом, «допустимую суточную дозу», «безопасную суточную дозу», идентифицировать опасность ассоциированную с деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения; применять современные методы оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; применять методы отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения, определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания), использовать классификацию пищевой продукции по потенциальному риску причинения вреда здоровью при планировании надзорных мероприятий на региональном уровне.

**Владеть:** методикой классификации пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью потребителей; навыками самостоятельного анализа оценки рисков, обусловленных деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения современными методами оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; методами отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения; определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания), методами статистического наблюдения в области обеспечения защиты прав потребителей, учет и анализ случаев причинения вреда жизни и здоровью потребителей, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах);

	<p>методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения.</p>
<p>Социально-гигиенический мониторинг</p>	<p><b>Знать:</b> законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере санитарного и экологического законодательства, основные официальные документы, применяемые при ведении социально-гигиенического мониторинга; цели, задачи ведения государственной системы социально-гигиенического мониторинга; принципы организации, технологии и методы, используемые в системе наблюдения, анализа, оценки и прогноза для ведения социально-гигиенического мониторинга на федеральном, региональном, муниципальном и локальном уровнях, роль и место эколого-эпидемиологических исследований и оценки риска для здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; морально-этические и правовые нормы проведения научных исследований, использования персонифицированных данных о состоянии здоровья человека при ведении социально-гигиенического мониторинга.</p> <p><b>Уметь:</b> планировать и осуществлять сбор, обработку и анализ данных о состоянии здоровья населения и среды обитания человека в рамках ведения социально-гигиенического мониторинга, использовать результаты социально-гигиенического мониторинга при ведении надзорной деятельности с учетом реализации рискориентированной модели надзора; обобщать материалы социально-гигиенического мониторинга и формировать информационные материалы для государственных; докладов, информационных бюллетеней и аналитических справок; использовать персональные компьютеры и специальные программные продукты для формирования баз данных, обобщения, анализа, оценки, установления приоритетов и прогноза состояния санитарно-эпидемиологического благополучия населения; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой, интернет ресурсами, формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки.</p> <p><b>Владеть:</b> навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в сфере организации и ведения социально-гигиенического мониторинга; методами и технологиями сбора информации о состоянии здоровья населения и факторах среды обитания человека, подходами к организации планирования специальных исследований (дополнительный и оптимизированный мониторинг); методами выявления причинно-следственных связей влияния факторов среды обитания на здоровье населения, методологией и методами оценки риска для здоровья населения; навыками применения результатов СГМ при планировании и оценке деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора с</p>

	учетом реализации рискориентированной модели надзора.
Производственная (клиническая) практика Социально-гигиенический мониторинг	<p><b>Знать:</b> показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; правила и формы оценки соответствия объекта, определяемые с учетом степени риска; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. Потенциальный риск причинения вреда здоровью.</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания; прогнозировать влияние факторов среды обитания (состояние питания различных групп населения, качество и безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции) на здоровье населения.</p> <p><b>Владеть:</b> методикой оценки риска и методами управления риска и оценки показателей эффективности программ профилактики и оперативных действий по ликвидации последствий выявленных санитарных правонарушений.</p>
Общественное здоровье и здравоохранение	<p><b>Знать:</b> основные принципы организации системы здравоохранения; основные принципы организации медицинской помощи населению; основы и методы планирования в здравоохранении; основные принципы управления системой здравоохранения и медицинскими организациями;</p> <p><b>Уметь:</b> рассчитывать и анализировать основные показатели деятельности медицинских организаций; организовывать деятельность медицинских организаций и их структурных подразделений в зависимости от этапов, уровней оказания медицинской помощи; определять приоритетные направления развития здравоохранения на основе анализа основных медико-демографических показателей территории; планировать потребность в медицинских кадрах и объеме медицинской помощи населению;</p> <p><b>Владеть:</b> методами анализа состояния здоровья населения, медицинских организаций, системы здравоохранения; методами организации медицинской помощи; методами управления системой здравоохранения, медицинскими организациями; методами планирования в сфере здравоохранения (расчет потребности во врачебных кадрах, объемах медицинской помощи); методика организации контроля качества и безопасности медицинской деятельности;</p>

**ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения**

Дисциплины /практики	Результат обучения
Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> организацию, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания, правила отнесения деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей и (или) используемых ими производственных объектов к определенной категории риска или определенному классу (категории) опасности; перечень критериев отнесения и категории риска или классов опасности, применяемый при осуществлении отдельного вида</p>

	<p>государственного контроля (надзора); эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях.</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания, правила отнесения деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей и (или) используемых ими производственных объектов к определенной категории риска или определенному классу (категории) опасности; перечень критериев отнесения и категории риска или классов опасности, применяемый при осуществлении отдельного вида государственного контроля (надзора); применять эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях.</p> <p><b>Владеть:</b> эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях; методиками отнесения деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей и (или) используемых ими производственных объектов к определенной категории риска или определенному классу (категории) опасности.</p>
<p>Правовые основы госсанэпиднадзора</p>	<p><b>Знать:</b> организацию, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания, правила отнесения деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей и (или) используемых ими производственных объектов к определенной категории риска или определенному классу (категории) опасности; перечень критериев отнесения и категории риска или классов опасности, применяемый при осуществлении отдельного вида государственного контроля (надзора); эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях.</p> <p><b>Уметь:</b> применять методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания, правила отнесения деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей и (или) используемых ими производственных объектов к определенной категории риска или определенному классу (категории) опасности; перечень критериев отнесения и категории риска или классов опасности, применяемый при осуществлении отдельного вида государственного контроля (надзора); применять эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях</p>



	<p>обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях</p> <p><b>Владеть:</b> эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях; методиками отнесения деятельности юридических лиц и индивидуальных предпринимателей и (или) используемых ими производственных объектов к определенной категории риска или определенному классу (категории) опасности.</p>
Технологии госсанэпиднадзора	<p><b>Знать:</b> цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за объектами и факторами среды обитания информационно-коммуникационные технологии в государственных органах и организациях, межведомственный документооборот; трудовое, гражданское, административное законодательство Российской Федерации; организацию, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми объектами по разделу гигиены питания.</p> <p><b>Уметь:</b> вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки.</p> <p><b>Владеть:</b> компетенциями взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями; вынесения постановлений при угрозе возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных (неинфекционных) заболеваний, представляющих опасность для окружающих; доведения информации и организация реализации соответствующих возникшей обстановке управленческих решений; передачи материалов о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в правоохранительные органы, в суд и исков в арбитражный суд; рассмотрения обращений граждан и юридических лиц и принятие соответствующих мер; оказания содействия общественным объединениям в вопросах защиты прав потребителей и благополучия человека</p>
Производственная (клиническая) практика Гигиена питания	<p><b>Знать:</b> способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях; методы установления причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); порядок рассмотрения материалов и дел о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области гигиены питания; приостановления отдельных видов деятельности пищевых объектов; вынесения постановления о назначении административного наказания; взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями.</p>

	<p><b>Уметь:</b> применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p><b>Владеть:</b> способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения: методами установления причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); рассмотрения материалов и дел о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области гигиены питания; приостановления отдельных видов деятельности пищевых объектов; вынесения постановления о назначении административного наказания; взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями.</p>
--	--

### **3. Документы, регламентирующие содержание и организацию образовательного процесса при реализации ПО специальности**

В ординатуру принимаются врачи, имеющие высшее профессиональное образование по специальности: «медико-профилактическое дело».

Обучение по программе ординатуры в ФГБОУ ВО КемГМУ осуществляется в очной форме обучения.

Объем программы ординатуры составляет 120 зачетных единиц (далее - з.е.), вне зависимости от применяемых образовательных технологий, реализации программы ординатуры с использованием сетевой формы, реализации программы ординатуры по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренному обучению.

Срок получения образования по программе ординатуры:

- в очной форме, включая каникулы, предоставляемые после прохождения государственной итоговой аттестации, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года. Объем программы ординатуры в очной форме обучения, реализуемый за один учебный год, составляет 60 з.е.;

- при обучении по индивидуальному учебному плану срок устанавливается организацией самостоятельно, но не более срока получения образования, установленного для соответствующей формы обучения, при обучении по индивидуальному учебному плану лиц с ограниченными возможностями здоровья организация вправе продлить срок не более чем на один год по сравнению со сроком, установленным для соответствующей формы обучения. Объем программы ординатуры за один учебный год при обучении по индивидуальному учебному плану не может составлять более 75 з.е.

Программа ординатуры состоит из следующих блоков:

Блок 1 "Дисциплины (модули)", который включает дисциплины (модули), относящиеся к базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к ее вариативной части.

Блок 2 "Практики", относящийся как к базовой части программы, так и к ее вариативной части. Проводятся в стационарной и выездной форме.

Блок 3 "Государственная итоговая аттестация", который в полном объеме относится к базовой части программы и завершается присвоением квалификации "Врач по гигиене питания".

Блок 4 "Факультативы"

**3.1. Учебный план** (Приложение 1)

**3.2. Календарный график** (Приложение 2)

**3.3. Аннотации рабочих программ дисциплин** (Приложение 3)

**3.4. Аннотации программ практик** (Приложение 4)

#### **4. Условия реализации ПО подготовки специалиста (ресурсное обеспечение ОП)**

##### **4.1. Требования к кадровым условиям реализации ПО**

Квалификация руководящих и научно-педагогических работников организации соответствует квалификационным характеристикам, установленным квалификационными требованиями к медицинским и фармацевтическим работникам, утвержденными Министерством здравоохранения Российской Федерации, и квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе "Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования", утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. N 1н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный N 20237).

Доля штатных научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) должна составлять не менее 70 процентов от общего количества научно-педагогических работников организации.

Реализация программы ординатуры обеспечивается руководящими и научно-педагогическими работниками организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы ординатуры на условиях гражданско-правового договора.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу ординатуры, должна быть не менее 65 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (спецификой) реализуемой программы ординатуры (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу ординатуры, должна быть не менее 10 процентов.

##### **4.2. Требования к информационно-библиотечному и методическому обеспечению ПО**

Реализация программы ординатуры специальности 32.08.02 гигиена питания обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам и базам данных, которые соответствуют содержанию дисциплин образовательной программы, наличием методических пособий и рекомендаций по всем дисциплинам и по всем видам занятий, а также наглядными пособиями, мультимедийными, аудио-, видеоматериалами.

№ п/п	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)	Количество экземпляров, точек доступа
	<b>ЭБС:</b>	
1.	<b>База данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» (ЭБС «Консультант студента») [Электронный ресурс] / ООО «Политехресурс» г. Москва. – Режим доступа: <a href="http://www.studentlibrary.ru">http://www.studentlibrary.ru</a> – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.</b>	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
2.	<b>Электронная база данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека» [Электронный ресурс] / ООО «ВШОУЗ-КМК» г. Москва. – Режим доступа: <a href="http://www.rosmedlib.ru">http://www.rosmedlib.ru</a>– по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.</b>	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
3.	<b>База данных ЭБС «ЛАНЬ»</b> - коллекция «Медицина - издательство «Лаборатория знаний», - коллекция «Языкознание и литературоведение – Издательство Златоуст» [Электронный ресурс] / ООО «ЭБС ЛАНЬ». – СПб. – Режим доступа: <a href="http://www.e.lanbook.com">http://www.e.lanbook.com</a> – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
4.	<b>«Электронная библиотечная система «Букап»[Электронный ресурс] / ООО «Букап» г. Томск. – Режим доступа: <a href="http://www.books-up.ru">http://www.books-up.ru</a> – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.</b>	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
5.	<b>«Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» [Электронный ресурс] / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва. – Режим доступа: <a href="http://www.biblio-online.ru">http://www.biblio-online.ru</a> – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.</b>	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
6.	<b>База данных «Электронная библиотечная система «Медицинская библиотека «MEDLIB.RU» (ЭБС «MEDLIB.RU») [Электронный ресурс] / ООО «Медицинское информационное агентство» г. Москва. – Режим доступа: <a href="https://www.medlib.ru">https://www.medlib.ru</a> – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.</b>	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
7.	Информационно-справочная система <b>КОДЕКС</b> с базой данных № 89781 «Медицина и здравоохранение» [Электронный ресурс] / ООО «ГК Кодекс». – г. Кемерово. – Режим доступа: <a href="http://www.kodeks.ru/medicina_i_zdravoohranenie#home">http://www.kodeks.ru/medicina_i_zdravoohranenie#home</a> – лицензионный доступ по локальной сети университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020 – 31.12.2020
8.	Справочная Правовая Система <b>КонсультантПлюс</b> [Электронный ресурс] / ООО «Компания ЛАД-ДВА». – М.– Режим доступа: <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a> –лицензионный доступ по локальной сети университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020 – 31.12.2020
9.	<b>Электронная библиотека КемГМУ(Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2017621006 от 06.09.2017г.). - Режим доступа: <a href="http://www.moodle.kemsma.ru">http://www.moodle.kemsma.ru</a> – для авторизованных пользователей.</b>	неограниченный 36

10.	<b>eLIBRARY.RU: научная электронная библиотека</b> : сайт. – Москва, 2000 - . – URL: <a href="https://www.elibrary.ru">https://www.elibrary.ru</a> (дата обращения: 02.10.2020). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.	Режим доступа : свободный
11.	<b>PudMed</b> : [сайт] : <b>база данных медицинских и биологических публикаций</b> , созданная Национальным центром биотехнологической информации (NCBI) США на основе раздела «биотехнология» Национальной медицинской библиотеки США (NLM) : [сайт]. – USA. – URL: <a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/about/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/about/</a> (дата обращения 02.10.2020) . – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.	Режим доступа : свободный
12.	<b>Scopus</b> : [сайт] : база данных научной периодики, наукометрия : [сайт]. –Elsevier, 2004 - . – URL: <a href="https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic">https://www.scopus.com/search/form.uri?display=basic</a> (дата обращения 02.10.2020). – Режим доступа: свободный. – Текст : электронный.	Режим доступа : свободный
13.	<b>Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)</b> : глобальный веб-сайт. – URL: <a href="https://www.who.int/ru">https://www.who.int/ru</a> . (дата обращения 02.10.2020). – Режим доступа : свободный. – Текст : электронный.	Режим доступа : свободный
14.	<b>disserCat :электронная библиотека диссертаций</b> : [сайт]. – Москва, 2009 - . – URL: <a href="https://www.dissercat.com/">https://www.dissercat.com/</a> (дата обращения: 02.10.2020). – Режим доступа: свободный	Режим доступа : свободный

#### 4.3. Требования к материально-техническому обеспечению реализации ПО

Минимально необходимый для реализации программы ординатуры перечень материально-технического обеспечения включает в себя специально оборудованные помещения для проведения учебных занятий, в том числе:

- аудитории, оборудованные мультимедийными и иными средствами обучения, позволяющими использовать симуляционные технологии, с типовыми наборами профессиональных моделей результатов лабораторных и инструментальных исследований в количестве, позволяющем обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью, индивидуально;

- лаборатории, оснащенные специализированным оборудованием (микроскоп, термостат, автоклав, наборы химической посуды, массоизмерительное оборудование, гомогенизатор, центрифуга, сушильный шкаф, анализатор нитратов и нитритов, бокс-штатив, груша резиновая, дейонизатор, диспенсор, дистиллятор, дозатор с наконечниками, рН-метр, мерная пипетка, морозильник, пипетка Пастеровская, планшет для микротитрования, питательные среды, необходимые для культивирования микроорганизмов, принадлежность для забора биоматериала и смывов с поверхности, спектрофотометр, фотоэлектроколориметр, холодильник, чашка Петри, шейкер, шпатель и петли микробиологические) и расходным материалом в количестве, позволяющем обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью, индивидуально, а также иное необходимое оборудование для реализации программы ординатуры.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

В случае неиспользования в организации электронно-библиотечной системы (электронной библиотеки) библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями из расчета не менее 50 экземпляров каждого из изданий основной литературы, перечисленной в рабочих программах дисциплин (модулей), практик, и не менее 25 экземпляров дополнительной литературы на 100 обучающихся.

Организация обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе ординатуры.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

## **5. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения обучающимися ПО**

### **5.1. Фонды оценочных средств**

Для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации кафедрами созданы фонды оценочных средств.

Эти фонды включают: контрольные вопросы; тесты; ситуационные задачи; перечень практических навыков и умений; примерную тематику рефератов и т.п., а также иные формы контроля, позволяющие оценить степень освоения дисциплин образовательной программы.

Фонды оценочных средств разрабатываются кафедрами, утверждаются на заседании кафедры и проректором по учебной работе.

Промежуточная аттестация по дисциплине «Гигиена питания» послевузовского профессионального образования по специальности «Гигиена питания» (ординатура) осуществляется посредством проведения зачета и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача-специалиста в соответствии с содержанием образовательной программы послевузовского профессионального образования.

Врач-ординатор допускается к промежуточной аттестации после успешного освоения рабочей программы дисциплины (модуля), предусмотренной учебным планом.

#### *Тестовые задания текущего контроля:*

#### **1.ТРЕБОВАНИЯ К ПРЕДПРИЯТИЯМ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ РЕГЛАМЕНТИРУЕТ**

- А) СанПиН 2.3.4.050-96 Производство и реализация рыбной продукции
- Б) ТР ТС 031/2016 Производство и реализация рыбной продукции
- В) ТР ТС 029/2013 О безопасности рыбы и рыбной продукции
- Г) сочетание а, в
- Д) СанПиН 2.3.2.1078-01 О безопасности пищевой продукции

Ответ: А

#### **2.РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ПОМЕЩЕНИЙ В ЗДАНИИ И ПРОИЗВОДСТВА НА ТЕРРИТОРИИ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ**

- А) поточность технологических процессов
- Б) исключать возможность пересечения грузопотоков сырья, полуфабрикатов

- В) исключать возможность пересечения отходов с грузопотоком готовой продукции  
Г) исключать транспортирование полуфабрикатов, не защищенных от воздействия окружающей среды, через открытые пространства  
Д) сочетание а, б, в, г  
Ответ: А

**3. РАСПОЛОЖЕНИЕ И УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ В ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЙ НЕ ДОЛЖНЫ СОЗДАВАТЬ**

- А) недоступных для уборки и дезинфекции мест  
Б) эстетического дисбаланса  
В) доступных для ремонтных работ мест  
Г) сочетание в, г  
Д) недоступных для демонтажа мест

Ответ: А

**4. ХРАНЕНИЕ ЗАМОРОЖЕННОЙ ПРОДУКЦИИ ДОЛЖНО ОСУЩЕСТВЛЯТЬСЯ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ НЕ ВЫШЕ**

- А) минус 5°C  
Б) минус 18°C  
В) минус 7°C  
Г) минус 25°C  
Д) сочетание а, в

Ответ: Б

**5. УРОВЕНЬ СОДЕРЖАНИЯ ГИСТАМИНА НЕ РЕГЛАМЕНТИРУЕТСЯ У РЫБ СЕМЕЙСТВА**

- А) скумбриевых  
Б) карповых  
В) тунцовых  
Г) лососевых  
Д) сельдевых

Ответ: А

**6. ПЛОЩАДЬ ОКОН В ОСНОВНЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХАХ ДОЛЖНА СОСТАВЛЯТЬ**

- А) 30%  
Б) 40%  
В) 20%  
Г) 10%  
Д) 50%

Ответ: А

**7. В РЫБЕ И МОРЕПРОДУКТАХ РЕГЛАМЕНТИРУЮТСЯ**

- А) нитраты, нитриты, нитрозамины, токсичные элементы, микотоксины  
Б) полихлорированные бифенилы  
В) токсичные элементы  
Г) радионуклиды  
Д) сочетание б, в, г

Ответ: Д

**8. ПОНЯТИЮ «ФУКСИН» СООТВЕТСТВУЕТ ОПРЕДЕЛЕНИЕ:**

- А) бурый цвет поверхности рыбы вследствие прогоркания и окисления подкожного жира
  - Б) потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие пропитывания ее гемолизированной кровью
  - В) поверхностный красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий
  - Г) поверхностный зеленоватый налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий
  - Д) сочетание а, г
- Ответ: В

**9. ЧАСТИ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ, НЕПОСРЕДСТВЕННО СОПРИКАСАЮЩИЕСЯ С ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИЕЙ (РЫБА И РЫБНАЯ ПРОДУКЦИЯ)**

- А) должны смазываться только пищевыми маслами
  - Б) должны смываться техническими маслами
  - В) должны смываться спиртом
  - Г) могут быть обработаны любыми эффективными химическими средствами
  - Д) должны быть обработаны хлорной известью
- Ответ: А

**10. ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ОТБОР ПРОБ (РЫБЫ И РЫБНОЙ ПРОДУКЦИИ) ДЛЯ АНАЛИЗОВ СЛЕДУЕТ ПРОВОДИТЬ**

- А) только металлическими ложками, трубками, щупами.
  - Б) только щупами
  - В) любыми разрешенными элементами
  - Г) пластиковыми трубками
  - Д) алюминиевыми ложками
- Ответ: А

**Тестовые задания промежуточной аттестации**

**1. ПИЩЕВАЯ ТЕХНОЛОГИЯ, СНИЖАЮЩАЯ КОНЦЕНТРАЦИЮ ФУЗАРИОТОКСИНОВ**

- А) переработка зерна на муку, крупу, крахмал
  - Б) экструзионное производство
  - В) пивное производство
  - Г) выпечка хлеба
- Ответ: А

**2. ОДИН ИЗ САМЫХ ОПАСНЫХ МАРИНОТОКСИНОВ, ИМЕЮЩИХ ВИДОВУЮ СПЕЦИФИЧНОСТЬ (РЫБЫ СЕМЕЙСТВА ОКРУГЛЫХ)**

- А) скомбротоксин
  - Б) цигуатоксин
  - В) сакситоксин
  - Г) тетродотоксин
- Ответ: Г

**3. КАНЦЕРОГЕННЫЙ АКРИЛАМИД ОБРАЗУЕТСЯ И НАКАПЛИВАЕТСЯ В ПРОЦЕССЕ**

- А) варки и кипячения при температуре 100°C
- Б) жаренья и выпекания при температуре выше 120°C
- В) холодного дымового копчения
- Г) квашения и маринования



Ответ: Б

**4. РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ ПИЩЕВОГО ОБЪЕКТА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ ПОТОЧНОСТЬ РАЗДЕЛЬНОЙ ОБРАБОТКИ ПРОДУКЦИИ**

- А) различных видов сырых овощей
- Б) мяса и птицы
- В) сырой и готовой к употреблению
- Г) различных видов рыбы и морепродуктов

Ответ: В

**5. ГОССАНЭПИДНАДЗОР ЗА ТЕКУЩИМ СОСТОЯНИЕМ ПИЩЕВЫХ ОБЪЕКТОВ ЯВЛЯЕТСЯ ФОРМОЙ**

- А) оценки соответствия требованиям санитарного законодательства
- Б) организации производственного контроля
- В) управления процессом производства
- Г) контроля производственных процессов

Ответ: А

**6. ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ НЕ МОГУТ ФУНКЦИОНИРОВАТЬ ПРИ ОТСУТСТВИИ**

- А) систем ионизации воздуха
- Б) центрального отопления
- В) холодной или горячей воды
- Г) систем кондиционирования воздуха

Ответ: В

**7. ОБЪЕКТАМИ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПИЩЕВЫХ ПРЕДПРИЯТИЯХ ЯВЛЯЮТСЯ**

- А) критические контрольные точки
- Б) начальный и конечный этапы производства
- В) опасные с позиций травматизма этапы производства
- Г) условия хранения продовольственного сырья

Ответ: А

**8. ПОД КРИТИЧЕСКИМИ КОНТРОЛЬНЫМИ ТОЧКАМИ ПОНИМАЮТ**

- А) участки производства с повышенным риском травматизма персонала
- Б) стадии производства (оборота), на которых возможно осуществление контроля и предотвращение (удаление) опасного фактора
- В) этапы производственного процесса, на которых возможно микробное обсеменение продукции
- Г) временные интервалы, определяющие кратность контроля за этапами производства

Ответ: Б

**9. НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК С ЦЕЛЬЮ**

- А) изменения цвета продукта
- Б) изменения кислотности продукта
- В) изменения консистенции продукта
- Г) маскировки запаха, несвойственного данному виду продукта

Ответ: Г

**10. ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ**

- А) продукция детского питания
- Б) плодоовощная продукция
- В) молочная продукция
- Г) мясная продукция

Ответ: А

**11. ПРИ ОТСУТСТВИИ ПОЛНОГО НАБОРА НЕОБХОДИМОЙ СОПРОВОДИТЕЛЬНОЙ ДОКУМЕНТАЦИИ ПАРТИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

- А) требует немедленного уничтожения или технической утилизации
- Б) требует незамедлительной реализации по сниженной стоимости
- В) признается потенциально опасной и изымается из оборота
- Г) требует немедленной реализации при отсутствии внешних признаков порчи

Ответ: В

**12. ПОРЯДОК И СРОК ИСПОЛНЕНИЯ ПРЕДПИСАНИЯ ОБ УТИЛИЗАЦИИ НЕКАЧЕСТВЕННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

- А) владелец в трёхдневный срок предоставляет в орган государственного надзора документальное подтверждение о судьбе снятой с реализации партии
- Б) владелец в двухнедельный срок предоставляет в орган государственного надзора информацию о судьбе снятой с реализации партии
- В) специалисты, уполномоченные осуществлять госсанэпиднадзор, в трёхдневный срок обеспечивают утилизацию снятой с реализации партии
- Г) владелец в недельный срок предоставляет в орган государственного надзора документальное подтверждение о судьбе снятой с реализации партии

Ответ: А

**13. ИЗ ЧИСЛА НАНОМАТЕРИАЛОВ В ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ ИСПОЛЬЗУЮТСЯ МАТЕРИАЛЫ**

- А) состоящие из наночастиц размерами 1-100 нм
- Б) содержащие функциональные наночастицы размером 1-100 нм
- В) содержащие функциональные наночастицы размером менее 1 нм
- Г) состоящие из измельченного до наноразмеров (1-100 нм) пищевого сырья и компонентов

Ответ: Б

**14. ДЕКЛАРИРОВАНИЮ СООТВЕТСТВИЯ ПОДЛЕЖИТ ВСЯ ПИЩЕВАЯ ПРОДУКЦИЯ, ЗА ИСКЛЮЧЕНИЕМ**

- А) молочной пищевой продукции
- Б) переработанной пищевой продукции растительного происхождения
- В) переработанной пищевой продукции животного происхождения
- Г) мясной пищевой продукции

Ответ: В

**15. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ РАЗДЕЛОЧНЫЙ ИНВЕНТАРЬ ИМЕЕТ СПЕЦИАЛЬНУЮ МАРКИРОВКУ В ЦЕЛЯХ**

- А) предупреждения пищевых отравлений
- Б) предупреждения перемешивания разнородной продукции
- В) удобства его использования персоналом
- Г) количественного учёта используемого инвентаря

Ответ: А

**16. НА ХЛЕБОЗАВОД ДЛЯ ПЕРЕРАБОТКИ НА ПИЩЕВУЮ ПРОДУКЦИЮ НЕ ПРИНИМАЕТСЯ ОБРАТНО ХЛЕБ**

- А) черствый
- Б) с плесенью
- В) с механическими повреждениями
- Г) с истекшим сроком реализации

Ответ: Б

**17. ГРАФИК ПРОВЕДЕНИЯ БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЙ КРЕМОВОЙ ПРОДУКЦИИ СОДЕРЖИТСЯ В**

- А) ГОСТе на продукцию
- Б) технических условиях на продукцию
- В) программе производственного контроля
- Г) указаниях Роспотребнадзора

Ответ: В

**18. КЛЮЧЕВЫМ КЛЕТОЧНЫМ ЗАЩИТНО-АДАПТАЦИОННЫМ СУБСТРАТОМ АНТИОКСИДАНТНОЙ ЗАЩИТЫ И БИОТРАНСФОРМАЦИИ КСЕНОБИОТИКОВ ЯВЛЯЕТСЯ**

- А) восстановленный глутатион
- Б) окисленный глутатион
- В) глюкуроновая кислота
- Г) аскорбиновая кислота

Ответ: А

**19. КРОВОТОЧИВОСТЬ ДЕСЕН ПРИ ЧИСТКЕ ЗУБОВ ВОЗНИКАЕТ В РЕЗУЛЬТАТЕ ДЕФИЦИТА В РАЦИОНЕ ВИТАМИНОВ**

- А) А и биофлавоноидов
- Б) РР и Е
- В) С и Е
- Г) С и биофлавоноидов

Ответ: А

**20. МИНИМАЛЬНОЕ ФИЗИОЛОГИЧЕСКОЕ КОЛИЧЕСТВО (НАДЕЖНЫЙ УРОВЕНЬ ПОСТУПЛЕНИЯ) БЕЛКА СОСТАВЛЯЕТ \_\_\_\_\_ (Г) НА 1 КГ МАССЫ ТЕЛА**

- А) 0,4
- Б) 0,6
- В) 1
- Г) 0,8

Ответ: Б

***Ситуационные задачи:***

**Ситуационная задача №1**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:*

В соответствии с ежегодным планом проверки выполнено обследование организации торговли «Изобилие вкуса». В ходе проверки установлено: организация размещена во встроенно-пристроенных к жилому дому помещениях. Загрузка продуктов предусмотрена с торца жилого здания, имеющего 3 окна. В хозяйственной зоне на расстоянии 20м устроена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, оборудованная отдельными контейнерами с крышками, установленными на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Контейнеры очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема 1 раз в 3 дня. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом.

Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру благоустроена и содержится в чистоте. Организация обеспечена водоснабжением и канализацией. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод отдельная с самостоятельными выпусками во внутриплощадочную сеть канализации. Уровень выпуска производственных стоков оборудован выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков. Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Организация торговли обеспечены отоплением.

Все помещения организации расположены с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей.

В организации осуществляется продажа продовольственных и непродовольственных товаров в промышленной упаковке (складские помещения отдельные). В торговых залах выделены отдельные торговые места для реализации продовольственных и непродовольственных товаров. \

Организация торговли оснащена торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами. Все холодильные установки в организациях торговли оснащены термометрами (спиртовыми и ртутными). Хранение и реализация скоропортящихся продуктов осуществляется при температуре  $4\pm 2^{\circ}\text{C}$ . Отмечается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами в упаковке производителя, в складских помещениях хранение для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров.

Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях хранятся на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, на высоте 25 см от пола.

Подготовка пищевых продуктов к продаже осуществляется подсобными рабочими.

В организации реализуется: хлеб и хлебобулочные изделия, молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция (включая непотрошенную птицу), рыба и морепродукты, кондитерские изделия (сахаристые, мучные, включая торты, в том числе частями), консервированная продукция (организована акция на консервированный зеленый горошек с небольшим деформированием тары).

Продавец соблюдает правила личной гигиены, опрятно одет, на момент проверки имел и предъявил личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции.

По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств. Генеральная уборка проводится ежемесячно.

1. Укажите, что является основанием для проведения плановой выездной проверки?
2. Назовите документ, устанавливающий сроки и последовательность административных процедур и административных действий при проверках?
3. Определите, имеются ли в сведениях о результатах проверки нарушения обязательных требований и требований, установленных муниципальными правовыми актами?
4. Укажите, какие документы должен оформить специалист по окончании плановой выездной проверки?
5. Определите профилактические мероприятия в отношении организаций общественного питания.

## **Ситуационная задача №2**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на вопросы:*

Должностными лицами (специалистами экспертами отдела надзора по гигиене питания, ведущим специалистом-экспертом отдела защиты прав потребителей) Управления РПН по К. области проведена плановая выездная проверка в отношении общества с ограниченной ответственностью «Эллада».

Кафе оказывает услуги общественного питания населению города. Кафе «Эллада» расположено в двухэтажном административном здании на основании договора аренды нежилого помещения. Территория кафе благоустроена, содержится в чистоте. Мусор и пищевые отходы собираются в течение дня, для сбора мусора и пищевых отходов на территории кафе предусмотрены контейнеры, установленные на площадках с твердым покрытием. Вывоз мусора осуществляется регулярно и своевременно.

Кафе оборудовано системами внутреннего водопровода путем присоединения к центральной системе водопровода и канализацией. Горячая и холодная вода проведена ко всем моечным ваннам и раковинам с установкой смесителями. Отведение производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод осуществляется в систему

централизованных канализационных очистных сооружений. Моечные ванны присоединены к канализационной сети. Кафе осуществляет свою деятельность на приготовлении блюд из продуктов питания и полуфабрикатах, поступающих из производственных магазинов. Кафе имеет три входа. В соответствии с мощностью, кафе имеет следующий набор помещений: административное помещение с оборудованным компьютером рабочим местом (кабинет директора), гардероб для посетителей, комната отдыха для персонала, раздевалка для персонала, санузел для персонала, моечная кухонной и сервизной посуды, кухня с оборудованными 3 рабочими местами для приготовления рыбы, мяса-птицы, холодных закусок, бар, банкетный зал, санузел для посетителей.

Технологическое оборудование, инвентарь, посуда, тара выполнены из разрешенных материалов. Разделочный инвентарь для готовой и сырой продукции промаркирован, хранится совместно, доски на решетке, ножи в подставке. Инвентарь для мытья туалетов не имеет сигнальную маркировку и хранится совместно в раздевалке персонала.

В ходе проверки отобраны пробы готовых кулинарных изделий (рыба «Огонек», Свинина с помидорами, рис отварной). Взяты смывы с вазы для фруктов, со столовой посуды и приборов, с санитарной одежды повара Сидорова Г.Н, с разделочной доски «Хлеб».

1. Укажите, что является основанием для проведения плановой выездной проверки?
2. Назовите документ, устанавливающий сроки и последовательность административных процедур и административных действий при проверках?
3. Определите, имеются ли в сведениях о результатах проверки нарушения обязательных требований и требований, установленных муниципальными правовыми актами?
4. Укажите, какие документы должен оформить специалист по окончании плановой выездной проверки?
5. Определите профилактические мероприятия в отношении организаций общественного питания.

**Список вопросов для подготовки к зачёту или экзамену (в полном объёме):**

1. Основные положения современной концепции рационального питания.
2. Гигиеническое значение белков, жиров и углеводов в питании различных групп населения.
3. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.
4. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.
5. Основные направления оптимизации пищевого рациона.
6. Основные направления профилактики витаминной недостаточности.
7. Основные направления профилактики минеральной недостаточности.
8. Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания.
9. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.
10. Гигиеническая оценка пищевого статуса различных групп населения.
11. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения.
12. Пищевые отравления: понятие, классификация, основные принципы профилактики.
13. Ботулизм: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
14. Стафилококковый токсикоз: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
15. Пищевые токсикоинфекции: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
16. Пищевые микотоксикозы: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
17. Гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молочной продукции.
18. Гигиенические требования к качеству и безопасности мяса и мясной продукции.
19. Гигиенические требования к качеству рыбы и рыбной продукции.

20. Основные направления профилактики биогельминтозов, передающихся с пищей (дифиллоботриоз, описторхоз, трихинеллез, тениидоз, фасциолез и эхинококкоз).
21. Гигиенические требования к качеству и безопасности зерновых продуктов.
22. Гигиенические требования к качеству и безопасности консервированной продукции.
23. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими предприятиями пищевой промышленности.
24. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных материалов, контактирующих с пищевой продукцией и продовольственным сырьем.
25. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов.
26. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсических соединений в пищевой продукции и продовольственном сырье.
27. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания.
28. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за организациями торговли.
29. Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевых продуктов.
30. Правовая основа государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.
31. Цели и задачи производственного контроля по системе HACCP.

***Практические задания, выявляющие практическую подготовку врача по гигиене питания:***

1. Назовите законы (принципы) современной концепции рационального питания.
2. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (молочная продукция).
3. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (мясная продукция).
4. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (рыбная продукция).
5. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции (масло-жировая продукция).
6. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции растительного происхождения (хлеб и хлебобулочная продукция).
7. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (овощная продукция).
8. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (соковая продукция).
9. Оцените протокол спектрометрических измерений образца пищевого продукта.
10. Оцените протокол хроматографических измерений образца пищевого продукта.
11. Проведите отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции для микробиологических исследований.
12. Проведите отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции для химических исследований.
13. Проведите отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции для органолептических исследований.
14. Проведите отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции для лабораторных исследований по показателям радиационной безопасности.
15. Составьте алгоритм обследования предприятий молочной промышленности.
16. Составьте алгоритм обследования предприятий мясной промышленности.
17. Составьте алгоритм обследования предприятий рыбообработывающей промышленности.

18. Составьте алгоритм обследования предприятий хлебобулочной промышленности.
19. Составьте алгоритм обследования предприятий масло-жировой промышленности.
20. Составьте алгоритм обследования предприятий табачной промышленности.
21. Составьте алгоритм обследования предприятий вино-водочной промышленности.
22. Составьте алгоритм процессуальный действий специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора на поднадзорных пищевых объектах.
23. Оформите программу оптимизации питания различных групп населения с учетом факторов алиментарного риска.
24. Составьте алгоритм организации и согласования производственного контроля на пищевых объектах.
25. Проведите экспертизу организации общественного питания, систематизируйте замечания к содержанию производственных помещений и ведению технологического процесса.
26. Составьте подробный акт обследования поднадзорных пищевых объектов.
27. Познакомьтесь с программой производственного контроля в организации общественного питания, сделайте свои предложения по периодичности лабораторных исследований.

Контроль за выполнением программы практики ординаторов осуществляют: руководитель практики и непосредственные руководители практики - представители управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.

#### Дневник ординатора

Во время прохождения практики ординатор должен вести дневник. Общий контроль за ведением дневников осуществляют руководители практики, текущий контроль - непосредственные руководители практики - представители управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, что позволяет обеспечить текущий контроль и управление качеством организации и содержания практики.

#### Отчет о практике

По окончании практики непосредственный руководитель практики совместно с руководителем практики составляет характеристику на каждого ординатора, где отражаются результаты его работы в лечебно-профилактическом учреждении, что учитывается во время проведения зачета. Зачет сдаётся по окончании практики. Основным условием для допуска ординатора к зачету является полное выполнение программы практики, наличие оформленного и заверенного отчета. При проведении зачета проверяются знания ординатора в объеме программы практики.

Для допуска к зачету ординаторы должны представить аттестационной комиссии, состоящей из заведующего кафедрой, руководителя практики и непосредственного руководителя, следующие документы:

- 1) отчет о прохождении практики;
- 2) дневник ординатора.

#### Критерии оценки сформированности компетенций

Шифр и название компетенции по ФГОС		Процедура оценки	Шкала оценки
УК-1	Готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу	Тестирование	<i>Сформирована</i> - результат правильных ответов не менее 70% <i>Не сформирована</i> - результат

Шифр и название компетенции по ФГОС		Процедура оценки	Шкала оценки
		Ситуационные задачи  Опрос	правильных ответов менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
УК-2	Готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия	Тестирование  Опрос	<i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенции более 70% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
УК-3	Готовностью к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование в порядке, установленном	Тестирование  Опрос	<i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенции более 70% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%



Шифр и название компетенции по ФГОС		Процедура оценки	Шкала оценки
	федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения		
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	Тестирование  Опрос  Ситуационные задачи	<i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенции более 70% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
ПК-2	готовность к применению физиологических норм питания человека.	Тестирование  Опрос	<i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенции более 70% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
ПК-3	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических	Тестирование	<i>Сформирована</i> – результат правильных ответов не менее 70%

Шифр и название компетенции по ФГОС		Процедура оценки	Шкала оценки
	<b>требований к организации питания населения</b>	Ситуационные задачи  Опрос  Практические навыки	<i>Не сформирована</i> – результат правильных ответов менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
<b>ПК-4</b>	<b>готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	Тестирование  Ситуационные задачи  Опрос  Практические	<i>Сформирована</i> – результат правильных ответов не менее 70% <i>Не сформирована</i> – результат правильных ответов менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%

Шифр и название компетенции по ФГОС		Процедура оценки	Шкала оценки
		навыки	сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
ПК-5	готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Тестирование	<i>Сформирована</i> – результат правильных ответов не менее 70% <i>Не сформирована</i> – результат правильных ответов менее 70%
		Ситуационные задачи	<i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
		Опрос	<i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
		Практические навыки	<i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%

Шифр и название компетенции по ФГОС		Процедура оценки	Шкала оценки
ПК-6	готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	Тестирование  Ситуационные задачи  Опрос  Практические навыки	<i>Сформирована</i> – результат правильных ответов не менее 70% <i>Не сформирована</i> – результат правильных ответов менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
ПК-7	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	Тестирование  Ситуационные задачи  Опрос	<i>Сформирована</i> – результат правильных ответов не менее 70% <i>Не сформирована</i> – результат правильных ответов менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> –

Шифр и название компетенции по ФГОС		Процедура оценки	Шкала оценки
			результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%
<b>ПК-8</b>	<b>готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	Тестирование  Ситуационные задачи  Опрос	<i>Сформирована</i> – результат правильных ответов не менее 70% <i>Не сформирована</i> – результат правильных ответов менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69%
<b>ПК-9</b>	<b>готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	Тестирование  Ситуационные задачи  Опрос	<i>Сформирована</i> – результат правильных ответов не менее 70% <i>Не сформирована</i> – результат правильных ответов менее 70% <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70% <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69% <i>Не сформирована</i> – результат сформированности

Шифр и название компетенции по ФГОС		Процедура оценки	Шкала оценки
		Практические навыки	<p>компетенций менее 50%  <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70%  <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69%  <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%  <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70%  <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69%  <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%</p>
<b>ПК-10</b>	<b>готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	<p>Тестирование</p> <p>Ситуационные задачи</p> <p>Опрос</p> <p>Практические навыки</p>	<p><i>Сформирована</i> – результат правильных ответов не менее 70%  <i>Не сформирована</i> – результат правильных ответов менее 70%  <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70%  <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69%  <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%  <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70%  <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69%  <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%  <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70%  <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69%  <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%  <i>Сформирована</i> – результат сформированности компетенций более 70%  <i>Сформирована частично</i> – результат сформированности компетенций 50-69%  <i>Не сформирована</i> – результат сформированности компетенций менее 50%</p>

Шифр и название компетенции по ФГОС	Процедура оценки	Шкала оценки
		компетенций менее 50%

## 5.2. Государственная итоговая аттестация

1. Государственная (итоговая) аттестация по завершению обучения в ординатуре по специальности 32.08.02 «Гигиена питания» осуществляется посредством проведения экзамена (для выявления уровня теоретической и практической подготовки врача специалиста) в соответствии с содержанием образовательной программы послевузовского профессионального образования.

2. Врач клинический ординатор допускается к государственной (итоговой) аттестации после успешного освоения рабочих программ дисциплин (модулей) и выполнения программы практики в объеме, предусмотренном учебным планом.

3. Лица, освоившие основную профессиональную образовательную программу послевузовского профессионального образования по специальности «Гигиена питания» и успешно прошедшие государственную (итоговую) аттестацию, получают документ государственного образца (сертификат специалиста по радиационной гигиене).

Государственная итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания проводится в три этапа и оценивает теоретическую и практическую подготовку врача по коммунальной гигиене в соответствии с формируемыми компетенциями:

### I этап - тестирование

Тестирование проводится в пределах объема знаний, умений и навыков, установленных в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания (уровень подготовки кадров высшей квалификации). Тестирование проводится с использованием печатного варианта тестов. Количество тестовых заданий на одного обучающегося составляет 100 произвольно выбранных тестов из фонда тестовых заданий. Количество тестовых заданий по каждому разделу дисциплины пропорционально количеству зачетных единиц для данного раздела. Время для ответа – 90 минут (1,5 академических часа). Форма задания включает инструкцию к заданию, содержание задания в виде теста и систему оценки выполнения задания. Результаты тестирования оформляются в виде протокола.

#### Критерии оценки I этапа:

оценка «отлично» - 90-100% правильных ответов;

оценка «хорошо» - 80-89% правильных ответов;

оценка «удовлетворительно» - 70-79% правильных ответов;

оценка «неудовлетворительно» - менее 70% правильных ответов.

### II этап – оценка овладения практическими навыками

Проверка навыков проведения объективного обследования больного, инструментальных манипуляций и оказания неотложной помощи проводится согласно перечню практических навыков.

#### Критерии оценки II этапа:

оценка «отлично» - продемонстрировано уверенное умение выполнения навыка, сопровождаемое полным, развернутым комментарием, показана совокупность осознанных знаний о выполняемой манипуляции, показаниям и противопоказаниям к выполнению; ответ сформулирован с использованием медицинской терминологии, изложен литературным языком, демонстрирует авторскую позицию ординатора;

оценка «хорошо» - продемонстрировано умение выполнения навыка, сопровождаемое частичным комментарием, показаны принципиально важные знания о выполняемой манипуляции, показаниям и противопоказаниям к выполнению; недочеты в выполнении манипуляции исправлены ординатором самостоятельно; ответ

сформулирован с использованием медицинской терминологии, изложен литературным языком;

оценка «удовлетворительно» - продемонстрировано умение выполнения навыка, сопровождаемое частичным комментарием, показаны принципиально важные знания о выполняемой манипуляции, показаниям и противопоказаниям к выполнению; недочеты в выполнении манипуляции исправлены ординатором с помощью преподавателя; ответ сформулирован с использованием медицинской терминологии, речь требует поправок коррекции;

оценка «неудовлетворительно» - навык не продемонстрирован или представлен разрозненными элементами и не приводит к конкретно поставленной цели, комментарий неполный, представляет разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками, изложен фрагментарно, нелогично; ординатор не осознает связь выполняемой манипуляции и теории; речь неграмотна; уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа.

### **III этап – собеседование**

Собеседование проводится по экзаменационным билетам. Билет содержит 3 вопроса по различным разделам дисциплины и ситуационную задачу. Ординатор готовится к ответу 45 минут (1 академический час). Обсуждение каждого вопроса проводится в форме дискуссии между обучающимся и членами экзаменационной комиссии.

#### **Критерии оценки III этапа:**

оценка «отлично» - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, при решении ситуационной задачи; знания демонстрируются на фоне междисциплинарных связей, доказательно поставлен диагноз, компоненты тактики ведения больного; в ответе прослеживается логика, последовательность в изложении материала; ответ сформулирован с использованием медицинской терминологии, изложен литературным языком, демонстрирует авторскую позицию ординатора; могут быть допущены незначительные недочеты в определении понятий и решении задачи, исправленные ординатором самостоятельно;

оценка «хорошо» - дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, при решении ситуационной задачи; знания демонстрируются на фоне междисциплинарных связей, доказательно поставлен диагноз, компоненты тактики ведения больного; в ответе прослеживается логика, последовательность в изложении материала; ответ сформулирован с использованием медицинской терминологии, изложен литературным языком; в ответе допущены недочеты, исправленные ординатором с помощью уточняющих вопросов преподавателя;

оценка «удовлетворительно» - дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения; допущены грубые ошибки вследствие непонимания несущественных признаков и связей; выводы в ответе требуют коррекции, с грубыми ошибками, устраняются ординатором после уточняющих вопросов преподавателя; не показано умение обобщения знаний; речь требует коррекции;

оценка «неудовлетворительно» - дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопросов билета, ситуационной задачи с существенными ошибками в определениях; присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения информации, речь неграмотная; дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа ординатора.

Вопросы для собеседования, ситуационные задачи, экзаменационные билеты, тестовые задания с эталонами ответов, перечень практических навыков, критерии оценивания, инструкции и материалы по процедуре оценивания представлены в фонде оценочных средств дисциплины.



По результатам трех этапов экзамена выставляется итоговая оценка по квалификационному экзамену по специальности 32.08.02 Гигиена питания. В зависимости от результатов квалификационного экзамена комиссия открытым голосованием принимает решение «Присвоить звание (квалификацию) специалиста «Врач по гигиене питания» или «Отказать в присвоении звания (квалификации) специалиста «Врач по гигиене питания». Результаты экзамена фиксируются в протоколе. При получении положительных результатов претендент имеет право получить свидетельство об окончании ординатуры. Экзаменуемый имеет право опротестовать в установленном порядке решение квалификационной комиссии.

## I АТТЕСТАЦИОННОЕ ИСПЫТАНИЕ

### Перечень тестовых заданий

Осваиваемые компетенции (индекс компетенции)	Тестовое задание	Ответ на тестовое задание
УК-1	<p><b>ДЛЯ ФУНКЦИОНИРОВАНИЯ СИСТЕМЫ СГМ НЕОБХОДИМО:</b></p> <p>А) организация информационных потоков;            Б) нормативно-методическое обеспечение;            В) кадровое обеспечение;            Г) финансирование;            Д) верно все</p>	Д)
УК-2	<p><b>ПЕРВИЧНАЯ ЗАБОЛЕВАЕМОСТЬ ЭТО:</b></p> <p>А) совокупность впервые регистрируемых заболеваний, отнесенная к определенной группе населения            Б) совокупность заболеваний, выявленных как в настоящем году, так и в предыдущие годы            В) патология населения, выявленная на медицинских профилактических осмотрах с учетом не только болезненных форм, но и предпатологических состояний            Г) совокупность заболеваний, выявленных как в настоящем году</p>	А)
УК-3	<p><b>ОСНОВНЫЕ СПОСОБЫ ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЙ, НАПРАВЛЕННЫХ НА УСТАНОВЛЕНИЕ ОСОЗНАННОГО И ДЕЙСТВЕННОГО ОТНОШЕНИЯ ПАЦИЕНТОВ К СВОЕМУ ОБРАЗУ ЖИЗНИ:</b></p> <p>А) Чтение лекций            Б) Гигиеническое обучение            В) Всеобщая диспансеризация            Г) мастер-классы</p>	Б)
ПК-1	<p><b>ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТА ПО ОБРАЗЦУ СВИНИНЫ, ПОРАЖЕННОЙ ТРИХИНЕЛЛЕЗОМ:</b></p> <p>А) пригодна для питания без ограничения            Б) пониженной пищевой ценности            В) условно годное, разрешена реализация после</p>	Д)

	проваривания Г) условно годное, разрешена реализации после замораживания Д) не пригодно для питания человека, подлежит технической утилизации	
ПК-2	<b>ПОТРЕБНОСТИ В ЖИРАХ ВОЗРАСТАЮТ:</b> А) при умственном труде Б) при тяжелой физической работе В) в период реконвалесценции Г) в пожилом возрасте Д) при беременности	Б)
ПК-3	<b>РЫБА МОЖЕТ БЫТЬ ИСТОЧНИКОМ ГЛИСТНОЙ ИНВАЗИИ</b> А) дифиллоботриоза Б) финноза В) эхинококкоза Г) эхинококкоза и финноза	В)
ПК-4	<b>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ В СЛЕДУЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ</b> А) соках фруктовых Б) кондитерских изделиях В) прохладительных напитках Г) колбасных изделиях	А)
ПК-5	<b>ДОКУМЕНТ, УДОСТОВЕРЯЮЩИЙ ФАКТ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩИЙ ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ:</b> А) протокол исследования Б) санитарно-эпидемиологическое заключение В) декларация соответствия Г) сертификат соответствия Д) экспертное заключение	А)
ПК-6	<b>СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОСНОВЫВАЮТСЯ И УСТАНАВЛИВАЮТСЯ</b> А) изготовителем Б) Министерством здравоохранения В) контрольно-надзорными органами Г) органами по сертификации	А)
ПК-7	<b>КРИТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА, ПРЕДЛОЖЕННОГО ВОЗ, В КАЧЕСТВЕ НОРМЫ:</b> А) менее 18,5 кг/м <sup>2</sup> Б) 18,5 – 24,9 кг/м <sup>2</sup> В) 25,0 – 29,9 кг/м <sup>2</sup> Г) 30,0 – 39,0 кг/м <sup>2</sup>	Б)

	Д) более 39,0 кг/м <sup>2</sup>	
ПК-8	<p><b>ОБЪЕКТАМИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» ЯВЛЯЮТСЯ:</b></p> <p>А) пищевая продукция и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации</p> <p>Б) пищевая продукция и процессы производства (изготовления)</p> <p>В) пищевая продукция, производимая гражданами, занимающимися животноводством, предназначенной только для личного потребления</p> <p>Г) процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации</p> <p>Д) пищевая продукция, не предназначенная для выпуска в обращение на таможенной территории</p>	А)
ПК-9	<p><b>ПРОЦЕДУРА ОТНЕСЕНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ К ОБЪЕКТАМ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГЛАМЕНТА:</b></p> <p>А) прослеживаемость пищевой продукции</p> <p>Б) санитарно-эпидемиологическая экспертиза</p> <p>В) санитарно-эпидемиологическое расследование</p> <p>Г) визуальная идентификация пищевой продукции</p> <p>Д) идентификация пищевой продукции по наименованию</p>	Д)
ПК-10	<p><b>ОСНОВАНИЕМ ДЛЯ ВНЕПЛАНОВОЙ ПРОВЕРКИ РОСПОТРЕБНАДЗОРОМ ЮРИДИЧЕСКОГО ЛИЦА, ЗАНИМАЮЩЕГОСЯ ПРОИЗВОДСТВОМ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ, ЯВЛЯЕТСЯ ВСЕ, КРОМЕ СЛЕДУЮЩЕГО:</b></p> <p>А) контроль исполнения предписаний по устранению нарушений</p> <p>Б) контроль производственной среды и безопасности выпускаемой продукции</p> <p>В) получение информации о возникновении аварийных ситуаций или нарушений технологического процесса, которые могут причинить вред здоровью граждан</p> <p>Г) обращения граждан с жалобами</p>	Г)

## **II. АТТЕСТАЦИОННОЕ ИСПЫТАНИЕ** *перечень практических навыков и умений*

1. Назовите законы (принципы) современной концепции рационального питания.
2. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (молочная продукция).
3. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (мясная продукция).
4. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного

- происхождения (рыбная продукция).
5. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции (масло-жировая продукция).
  6. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции растительного происхождения (хлеб и хлебобулочная продукция).
  7. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (овощная продукция).
  8. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (соковая продукция).
  9. Оцените протокол спектрометрических измерений образца пищевого продукта.
  10. Оцените протокол хроматографических измерений образца пищевого продукта.
  11. Проведите отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции для микробиологических исследований.
  12. Проведите отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции для химических исследований.
  13. Проведите отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции для органолептических исследований.
  14. Проведите отбор проб продовольственного сырья и пищевой продукции для лабораторных исследований по показателям радиационной безопасности.
  15. Составьте алгоритм обследования предприятий молочной промышленности.
  16. Составьте алгоритм обследования предприятий мясной промышленности.
  17. Составьте алгоритм обследования предприятий рыбообработывающей промышленности.
  18. Составьте алгоритм обследования предприятий хлебобулочной промышленности.
  19. Составьте алгоритм обследования предприятий масло-жировой промышленности.
  20. Составьте алгоритм обследования предприятий табачной промышленности.
  21. Составьте алгоритм обследования предприятий вино-водочной промышленности.
  22. Составьте алгоритм процессуальный действий специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора на поднадзорных пищевых объектах.
  23. Оформите программу оптимизации питания различных групп населения с учетом факторов алиментарного риска.
  24. Составьте алгоритм организации и согласования производственного контроля на пищевых объектах.

### **III АТТЕСТАЦИОННОЕ ИСПЫТАНИЕ**

#### **Итоговое собеседование**

#### **Перечень вопросов для подготовки выпускника к государственной итоговой аттестации**

1. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.
2. Гигиеническое значение белков в питании различных групп населения.
3. Гигиеническое значение жиров в питании различных групп населения.
4. Гигиеническое значение углеводов в питании различных групп населения.
5. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.
6. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.
7. Современная концепция рационального питания.
8. Гигиенические требования к организации рационального питания.
9. Питание и профилактика избыточной массы тела.
10. Питание и профилактика сахарного диабета II типа.
11. Питание и профилактика онкологических заболеваний.
12. Питание и профилактика остеопороза.
13. Питание и профилактика кариеса.
14. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний.

15. Питание и профилактика заболеваний желудочно-кишечного тракта.
16. Питание и профилактика пищевой аллергии.
17. Профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.
18. Профилактика пищевых токсикоинфекций.
19. Профилактика бактериальных токсикозов.
20. Общие факторы, возникновения пищевых отравлений микробной этиологии.
21. Профилактика микотоксикозов.
22. Основные направления профилактики пищевых отравлений немикробной природы.
23. Профилактика отравлений пестицидами и другими агрохимическими средствами.
24. Профилактика отравлений тяжелыми металлами.
25. Организация питания населения в условиях экологического неблагополучия.
26. Основы алиментарной адаптации.
27. Гигиенический контроль состояния и организации питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.
28. Контроль организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.
29. Гигиенические требования к организации питания детей.
30. Гигиенические требования к организации питания беременных и кормящих.
31. Гигиенические требования к организации питания лиц престарелого и старческого возраста.
32. Гигиенические требования к организации диетического (лечебного) питания.
33. Пищевая ценность и безопасность продуктов растительного происхождения.
34. Пищевая ценность и безопасность продуктов животного происхождения.
35. Пищевая ценность и безопасность пищевой продукции нового вида.
36. зерновых продуктов.
37. Пищевая ценность и безопасность бобовых.
38. Пищевая ценность и безопасность овощей, зелени, фруктов, плодов, ягод.
39. Пищевая ценность и безопасность грибов.
40. Пищевая ценность и безопасность орехов, семян и маслиничных культур.
41. Пищевая ценность и безопасность молока и молочной продукции.
42. Пищевая ценность и безопасность мяса и мясной продукции.
43. Пищевая ценность и безопасность яиц и яичных продуктов.
44. Пищевая ценность и безопасность рыбы и рыбной продукции.
45. Пищевая ценность и безопасность консервированной продукции.
46. Гигиеническое значение и характеристика продуктов с повышенной пищевой ценностью (обогащенные, функциональные продукты).
47. Биологически активные добавки к пище.
48. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.
49. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции растительного происхождения.
50. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции животного происхождения.
51. Общие гигиенические требования к пищевым объектам.
52. Требования к организации производственного контроля на пищевых объектах.
53. Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе производства.
54. Требования к обеспечению безопасности сырья из зерновых продуктов, бобовых в процессе производства.

55. Требования к обеспечению безопасности мяса и мясной продукции в процессе производства.
56. Требования к обеспечению безопасности рыбы и рыбной продукции в процессе производства.
57. Требования к обеспечению безопасности консервированных продуктов в процессе производства.
58. Требования к обеспечению безопасности продукции нового вида в процессе производства.
59. Требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения.
60. Требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения.
61. Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции и продукции нового вида.
62. Оценка соответствия пищевой продукции и процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
63. Порядок расследования пищевых отравлений микробной этиологии.
64. Порядок расследования пищевых отравлений немикробной этиологии.
65. Санитарно-гигиенический надзор за производством и оборотом ГМО.
66. Определение экспозиции и оценка риска воздействия химических контаминантов пищевых продуктов на население.

### **Ситуационная задача № 1**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:*

На основании Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя от 26.01.2020 г. №4201 заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Н. области планируется проведение плановой выездной проверки в отношении молочного завода «Буренка» в соответствии с ежегодным планом проведения плановых проверок, доведенным до сведения заинтересованных лиц посредством размещения на официальном сайте Генеральной прокуратуры Российской Федерации в сети «Интернет».

*Вопросы:*

1. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству молока и молочной продукции.
2. Укажите критические контрольные точки производства молока.
3. Укажите кратность контроля молочной продукции по микробиологическим показателям на молокоперерабатывающих предприятиях.
4. Назовите показатели идентификации молока сырого коровьего (1 сорта) и допустимые уровни содержания микроорганизмов.
5. Какие действия следует предпринять в тех случаях, когда выявляется молочная продукция, несоответствующая установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

*Эталон ответов к ситуационной задаче:*

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому

надзору (контролю) (глава 2 раздел 1). Санитарные правила и нормы «Производство молока и молочных продуктов» СанПин 2.3.4.551-96.

2. К критическим контрольным точкам производства молока относятся:

2.1. Санитарное состояние территории и производственных помещений;

2.2. Зонирование производства и поточность технологического процесса;

2.3. Система санитарной обработки технологического оборудования;

2.4. Приемка поступающего сырья;

2.5. Хранение и первичная обработка сырого молока;

2.6. Тепловая обработка молока;

2.7. Обработка и хранение пастеризованного (стерилизованного) молока, выпуск продукции; 2.8. Производство молочной продукции;

2.9. Организация лабораторного (производственного) контроля;

2.10. Условия труда, здоровье работающих.

2.11. Соблюдение правил личной и производственной гигиены работающими.

2.12. Оценка соответствия.

3. Готовая продукция (молоко, сливки, кисло-молочные продукты) должна контролироваться микробиологической лабораторией предприятия не реже одного раза в пять дней, сметана и творог – не реже одного раза в три дня.

4. Показатели идентификации (приложение 6 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции 9ТР ТС 033/2013): массовая доля жира (не менее 2,8%), массовая доля белка (не менее 2,8 %), массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (не менее 8,2%), консистенция (однородная жидкость без осадка и хлопьев, замораживание не допускается), вкус и запах (чистые, без посторонних привкусов и запахов, несвойственных свежему молоку), цвет (от белого до светло-кремового), кислотность (16-21<sup>0</sup> Т), плотность – не менее 1027 кг/м<sup>3</sup> (при температуре 20<sup>0</sup>С), при подозрении на фальсификацию используется температура заморозания. Допустимые уровни содержания микроорганизмов (глава 2, раздел 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю): КМАФАнМ – не более 5x10<sup>5</sup> КОЕ/г, патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г – не допускаются, содержание соматических клеток 1x10<sup>6</sup> в 1 см<sup>3</sup> . (согласно). Допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ) и соматических клеток в сыром молоке - согласно приложения №5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

5. Продукция, несоответствующая установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям, не может находиться в обороте и подлежит утилизации или уничтожению. Производство такой продукции приостанавливается, а виновные привлекаются к административной ответственности. С учетом риск-ориентированного планирования государственного санитарно-эпидемиологического надзора выпуск несоответствующей продукции является важным обоснованием кратности и объема последующих проверок.

### **Ситуационная задача №2**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:*

Планируется внеплановая выездная проверка на предприятие рыбообработывающей промышленности на предмет выполнения требований санитарного законодательства.

*Вопросы:*

1. Укажите, что является основанием для проведения внеплановой выездной проверки.

2. Укажите нормативные документы и статьи, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству рыбной продукции, находящейся в обороте на территории Таможенного союза.

*Эталон ответов к ситуационной задаче:*

1. Внеплановая выездная проверка проводится по жалобе граждан, при возникновении чрезвычайных ситуаций (пищевые отравления). Основанием для проведения внеплановой

выездной проверки в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей является Распоряжение (приказ) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя за подписью руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора с указанием сроков, должностных лиц, осуществляющих проверку, а так же должностных лиц и структурных подразделений учреждений Роспотребнадзора, привлекаемых к проверке. Проверка согласовывается с органами прокуратуры. Составляется уведомление руководства объекта пищевой промышленности о проведении проверки в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 021/2011 – статьи 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16. Санитарные правила и нормы «Производство и реализация рыбной продукции» СанПиН 2.2.4.050-96. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016.

### Ситуационная задача №3

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:*

В соответствии с Распоряжением Главного государственного санитарного врача о проведении мероприятий по контролю за выполнением государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование столовой швейной фабрики. Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка). Установлено: качество пищевых продуктов, поступающих в столовую, проверяется кладовщиком и заведующим производством. В процессе обследования выявлено, что в столовую поступили гусиные и утиные яйца для последующего приготовления различных блюд: яичницы-глазуни, омлетов, варёных яиц «в мешочек» и вкрутую. Партия яиц в количестве 150 штук поступила с местной птицефабрики по накладной №179 от 12.07. с. г. Остаток нереализованных яиц на момент обследования составил 37 штук. Мясные продукты (мороженное мясо в тушах и полутушах, птица и субпродукты) хранятся в холодильной камере достаточной площади в открытом виде на металлических стеллажах. В охлаждаемой камере на металлических стеллажах хранятся совместно колбасы, рыба свежемороженая, сыры, масло сливочное. Сухие продукты складываются в специальном сухом, проветриваемом помещении. Продукты (мука, крупы, сахарный песок, соль, перец, лавровый лист, чай, кофе) хранятся в затаренном виде штабелями на полу вплотную прилегая к стене. Здесь же в шкафах на стеллажах хранится хлеб (белый и чёрный), соки и консервированные огурцы в стеклянных банках. Кладовая для овощей оборудована закромами, стеллажами и ларями. Картофель хранится в мешках на полу без подтоварников. Обработка сырья и готовых продуктов производится на разных столах, разных разделочных досках, двумя имеющимися ножами без маркировки. Весь инвентарь и оборудование промаркированы. Заготовленные мясные полуфабрикаты – мелкокусковые, крупнокусковые, панированные до их термической обработки хранятся в лотках при комнатной температуре на производственных столах. В процессе обследования была выявлена партия консервов «Килька в томатном соусе» в количестве 25 штук в деформированных банках, осуществлена выемка проб консервов на содержание тяжёлых металлов. Результаты лабораторных исследований: содержание олова – 275 мг/кг (при предельно допустимой концентрации (ПДК) не более 200 мг/кг).

*Вопросы:*

1. Какие нарушения выявлены при приемке пищевых продуктов и какие последствия могут быть от использования в столовой гусиных и утиных яиц?
2. Какие нарушения выявлены в складской группе помещений?
3. Какие нарушения выявлены в производственной группе помещений?
4. Оформите предписание по выявленным нарушениям.
5. Дайте заключение на образец консервов «Килька в томатном соусе» и укажите возможные пути реализации.



#### **Ситуационная задача №4**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:*

В ходе внеплановой выездной проверки Управления Роспотребнадзора магазина «Рыба» установлено, что продажа сырых морепродуктов (мидий, устриц) проводится в отделе с готовыми морепродуктами. Хранение моллюсков осуществляется без охлаждения, в ёмкостях без воды, насыпью, слоем более 2/3 высоты ёмкости, при температурах воздуха 20°C. Моллюски периодически охлаждаются льдом. По имеющейся информации, поставщик продукции ранее поставлял морепродукты с содержанием ртути в количествах, превышающих гигиенические нормативы. Были отобраны образцы морепродуктов для лабораторных исследований на содержание ртути, которые выявили превышение содержания ртути в мидиях и устрицах – 1,5 мг/кг (норма – не более 0,5 мг/кг).

*Вопросы:*

1. Укажите нормативные документы санитарного законодательства, в соответствии с которыми проводится обследование объекта и оценка качества и безопасность пищевой продукции, а также в которых регламентируется содержание ртути и других, опасных для здоровья веществ.
2. Перечислите этапы экспертизы партии пищевых продуктов.
3. Перечислите приоритетные загрязнители пищевых продуктов антропогенного происхождения.
4. Назовите особо токсичное ртутьсодержащее вещество и объясните механизм его образования.
5. Составьте экспертное заключение по партии морепродуктов и её пригодности для питания населения. Определите возможные пути реализации продукции.

#### **Ситуационная задача №5**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:*

Плановая выездная проверка Управления Роспотребнадзора кондитерского цеха по выработке изделий с кремом (200 кг/сут.) выявила ряд серьёзных нарушений санитарно-эпидемиологического законодательства на предприятии. Не все сотрудники кондитерского цеха своевременно проходят предварительные (при поступлении на работу) и периодические медицинские осмотры. Нарушен объём обязательных предварительных, при поступлении на работу, медицинских осмотров работников кондитерского цеха. Нарушается «Инструкция об ежесменных, перед началом работы, медицинских осмотрах работников предприятий, вырабатывающих кондитерские изделия с кремом».

*Вопросы:*

1. Укажите объём и кратность проведения периодических медицинских осмотров сотрудников кондитерского цеха.
2. Обоснуйте проведение медицинских осмотров сотрудников кондитерского цеха перед началом рабочей смены.
3. Укажите порядок оформления результатов проводимых медицинских осмотров персонала и принимаемые решения в отношении выявленных больных сотрудников.
4. Укажите порядок допуска к работе сотрудников кондитерского цеха, переболевших гнойничковыми заболеваниями.
5. Укажите объём профилактических медицинских осмотров при поступлении на работу на кондитерские предприятия.

#### **Ситуационная задача №6**

*Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:*

В ходе осуществления плановой выездной проверки специалистами Роспотребнадзора предприятия общественного питания быстрого обслуживания, работающего на полуфабрикатах высокой степени готовности, установлено, что

предприятие реализует полуфабрикаты (плов, изготавливаемый базовой организацией), которые подвергаются подогреву с использованием печей СВЧ. Продукция готовится по мере спроса. Полуфабрикаты хранятся в холодильной камере при температуре плюс 12 °С 24 часа. Доставка полуфабрикатов из центральной заготовочной осуществляется в пластиковых контейнерах без крышек. У работников отсутствуют личные медицинские книжки. В лабораторию Центра гигиены и эпидемиологии направлен образец плова для определения микробиологических показателей.

*Вопросы:*

1. Составьте направление в ИЛЦ образца плова (укажите показатели безопасности и НМД).
2. Предположите причины потери качества продукции.
3. Перечислите возможные последствия данной санитарной ситуации для здоровья потребителей.
4. Укажите рекомендуемую кратность проведения основных санитарно-бактериологических исследований на предприятиях общественного питания в рамках производственного контроля.
5. Перечислите меры по предотвращению попадания стафилококков в пищевую продукцию.

#### **6. Другие нормативно-методические документы и материалы, обеспечивающие качество подготовки обучающихся.**

1. Конституция РФ, 2020 год.
2. Кодекс РФ «Об административных правонарушениях» № 195 – ФЗ 30.12. 2001
3. Уголовный Кодекс РФ в редакции ФЗ - № 161, от 27.12.1996
4. Федеральный Закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", № 52 - ФЗ от 30.03.99.
5. Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
6. Федеральный Закон «О техническом регулировании», № 184 – ФЗ от 18.12.2002
7. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» № 294 - ФЗ от 26. 12. 2008.
8. Федеральный закон «О защите прав потребителей» № 2300–1 от 7.02.1992.
9. Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации (с изменениями на 31 июля 2020 года) (редакция, действующая с 1 сентября 2020 года).
10. Постановление Правительства РФ № 569 от 15.09.2005 «Об утверждении Положения об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в РФ».
11. Постановление Российской Федерации № 60 от 02. 02. 2004 «Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга».
12. Постановление правительства Российской Федерации № 322 от 30.06. 2004 «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека».
13. Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О санитарно-эпидемиологической экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях, токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» от 19.07.2007 г., №224.
14. Приказ ФС по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «Об утверждении Перечня должностных лиц Роспотребнадзора и его территориальных органов, уполномоченных составлять протоколы об административных правонарушениях» от 01.06.2005 №421.

15. Приказ МЗ и СР РФ № 20 от 06.01.2005 «Об утверждении Положения о территориальном управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Кемеровской области».
16. Р 2.1.10.1920 – 04 Руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду. – М.: Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 143с.
17. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ и Главного государственного инспектора РФ по охране природы «Об использовании методологии оценки риска для управления качеством окружающей среды и здоровья населения в Российской Федерации» от 10.11.1997.
18. Федеральный закон от 23.02.2013 г. № 15-ФЗ «Об охране здоровья граждан от воздействия окружающего табачного дыма и последствий потребления табака»;
19. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
20. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
21. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
22. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
23. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
24. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
25. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
26. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
27. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
28. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»;
29. СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. Гигиенические требования к обеспечению безопасности систем горячего водоснабжения».