

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
 высшего образования  
 «Кемеровский государственный медицинский университет»  
 Министерства здравоохранения Российской Федерации  
 (ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России)



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе

д.м.н. проф. Коськина Е.В.

» 08 20 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**  
**«Гигиена питания»**  
**ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ**  
**«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**  
**(Базовая часть)**

Специальность

Квалификация выпускника

Форма обучения

Уровень подготовки:

Управление последипломной подготовки специалистов

Кафедра-разработчик рабочей программы

32.08.02 «Гигиена питания»

врач по гигиене питания

очная

подготовка кадров высшей

квалификации

гигиены

Семестр	Трудоемкость		Лекций, час	Практ. занятий, час	СРС, час	Экзамен, час	Форма промежуточного контроля (экзамен/зачет)
	час	ЗЕТ					
1	648	18	5	95	548		
3	360	10	5	61	294		зачет
<b>Итого</b>	<b>1008</b>	<b>28</b>	<b>10</b>	<b>156</b>	<b>842</b>		<b>зачет</b>

Кемерово 2020

Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания» разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (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. (рег. в Министерстве юстиции РФ № 34432 от 23.10.2014г.) и учебным планом по специальности 32.08.01 «Гигиена детей и подростков», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России « 27 » 04 20 20 г.

Рабочая программа дисциплины одобрена ЦМС ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России « 31 » 08 20 20 г Протокол № 1

Рабочую программу разработали: д.м.н., профессор, заведующий кафедрой гигиены Е.В.Коськина, доцент кафедры гигиены, к.м.н. О.П. Власова, ассистент кафедры гигиены О.А. Садовская.

Рабочая программа зарегистрирована в учебно-методическом управлении  
Регистрационный номер 1085  
Начальник УМУ \_\_\_\_\_ к.м.н., доцент Л.К.Исаков  
« 31 » 08 20 20 г.

## ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

### 1.1. Цели и задачи освоения дисциплины

1.1.1 Целью освоения дисциплины «Гигиена питания» является совершенствование профессиональных компетенций необходимых для выполнения трудовых функций специалиста (врача) органов и учреждений Роспотребнадзора в области гигиены питания: готовность к применению физиологических норм питания человека; готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения; профилактики наиболее распространенных алиментарно-зависимых массовых неинфекционных и инфекционных заболеваний, готовность к обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области создания здорового и безопасного питания, сохранения и укрепления здоровья.

1.1.2 Задачи дисциплины:

1. Сформировать обширный и глубокий объем специальных медицинских знаний, формирующих профессиональные компетенции врача, способного успешно решать свои профессиональные задачи.

2. Подготовка врача по гигиене питания, обладающего профилактическим гигиеническим мышлением, хорошо ориентирующегося в сложной санитарно-эпидемиологической ситуации, имеющего углубленные знания смежных дисциплин.

3. Формирование умений в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов.

4. Овладение основами законодательства по охране здоровья и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5. Сформировать навыки анализ деятельности структуры и основных принципов организации здравоохранения и Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, прав и обязанностей структурных подразделений.

6. Сформировать навыки анализа и планирования своей работы, направлениями сотрудничества с другими специалистами и службами; освоение принципов врачебной этики и деонтологии.

7. Совершенствовать умения в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов.

8. Подготовить врача по гигиене питания, владеющего навыками по специальности «Гигиена питания» к самостоятельной профессиональной деятельности.

### 1.2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

1.2.1. Дисциплина относится к базовой части.

1.2.2. Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые при обучении по основной образовательной программе специалитета по специальности «Медико-профилактическое дело».

1.2.3. Изучение дисциплины необходимо для получения знаний, умений и навыков, формируемых последующими дисциплинами/практиками:

«Социально-гигиенический мониторинг», «Технологии госсанэпиднадзора», «Правовые основы госсанэпиднадзора», практика «Гигиена питания», «Социально-гигиенический мониторинг».

В основе преподавания данной дисциплины лежат следующие виды профессиональной деятельности:

1. производственно-технологическая деятельность;
2. психолого-педагогическая деятельность;
4. организационно-управленческая деятельность.

### 1.3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

№п /п	Компетенции		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны			
	Код	Содержание компетенции (или её части)	Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	ПК-1	<b>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</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;	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	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	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Тесты №1-5 Практические навыки № 1,2 Ситуационные задачи № 1,2</p>

				возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	Евразийского экономического союза. 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.	
2	ПК-2	<b>готовность к применению физиологических норм питания человека.</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;	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»	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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 6-10 Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3,4

			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.			
3	ПК-3	<b>готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</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	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.	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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №11-15 Практические навыки № 5,6 Ситуационные задачи № 5,6

			неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором.			
4	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	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	применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-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.	методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки № 7,8 Ситуационные задачи № 7,8

			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			
5	ПК-5	<b>готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</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	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	методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	<p><b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 21-25 Практические навыки № 9,10 Ситуационные задачи № 9,10</p>



			продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине;			
6	ПК-6	<b>готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний</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	применять методы и формы обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.	методами и формами обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	<p><b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 26-30 Практические навыки № 11, 12 Ситуационные задачи № 11, 12</p>
7	ПК-7	<b>готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на</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.	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.	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.	<p><b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 31-35 Практические навыки</p>

		<b>сохранение и укрепление здоровья</b>			направленной на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих; навыка-ми 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.	№ 13,14 Ситуационные задачи № 13, 14
8	<b>ПК-8</b>	<b>готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	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	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.	методами анализа состояния здоровья населения, органов и учреждений Роспотребнадзора; методами и моделями управления рисками.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 36-40 Практические навыки № 15, 16 Ситуационные задачи № 15, 16

			(популяции)			
9	ПК-9	<b>готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	<p>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>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №41-45 Практические навыки № 17, 18 Ситуационные задачи № 17, 18</p>

			<p>ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) при выпуске продукции на рынок</p>	<p>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 регионально уровне.</p>	<p>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); 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>	
10	ПК-10	<p><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>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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)</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 46-50 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20</p>

			<p>или определенному классу (категории) опасности; <u>перечень</u> 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>(категории) опасности; <u>перечень</u> 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>опасности.</p>	
--	--	--	---	---	-------------------	--

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

Вид учебной работы	Трудоемкость всего		Семестры	
	в зачетных единицах (ЗЕ)	в академических часах (ч)	Трудоемкость по семестрам (ч)	
			1	3
<b>Аудиторная работа, в том числе:</b>	<b>166</b>	<b>4,6</b>	<b>100</b>	<b>66</b>
Лекции (Л)	10	0,3	5	5
Лабораторные практикумы (ЛП)				
Практические занятия (ПЗ)	156	4,3	95	61
Клинические практические занятия (КПЗ)				
Семинары (С)				
<b>Самостоятельная работа (СР), в том числе НИР</b>	<b>842</b>	<b>23,4</b>	<b>548</b>	<b>294</b>
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>зачет (З)</b>			
	<b>экзамен (Э)</b>			
Экзамен / зачёт				
<b>ИТОГО</b>	<b>1008</b>	<b>28</b>	<b>648</b>	<b>360</b>

## 2. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость модуля дисциплины составляет 28 зачетных единиц, 1008 часов.

### 2.1. Учебно-тематический план дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
1	<b>Раздел 1. «Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы».</b>	<b>I</b>	<b>130</b>	<b>1</b>		<b>19</b>			<b>110</b>
1.1	Тема 1. Организационная основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	I	8	1		4			3
1.2	Тема 2. Правовая основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	I	7						7

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
1.3	Тема 3. Функции и полномочия специалистов (врачей) Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	I	8						8
1.4	Тема 4. Законодательство по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	I	8						8
1.5	Тема 5. Система органов и учреждений государственной власти и управления, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.	I	9			5			4
1.6	Тема 6. Межведомственное и внутриведомственное взаимодействие при обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	I	8						8
1.7	Тема 7. Законодательство РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.	I	9			5			4
1.8	Тема 8. Законодательное регулирование экономической деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора (бюджет, смета, внебюджетная деятельность).	I	8						8
1.9	Тема 9. Содержание, формы и методы деятельности специалиста по гигиене питания Территориальных управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	I	8						8
1.10	Тема 10. Содержание, формы и методы деятельности специалиста по гигиене питания Территориальных отделов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	I	8						8
1.11	Тема 11. Содержание, формы и методы деятельности врача по гигиене питания ФБУЗ «Центра	I	8						8

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	гигиены и эпидемиологии в субъекте РФ» на современном этапе.								
1.12	Тема 12. Система государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий.	I	8						8
1.13	Тема 13. Процедура ведения единого государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории РФ или ввоза и оборота.	I	8						8
1.14	Тема 14. Техническое регулирование в рамках Евразийского экономического союза	I	10						10
1.15	Тема 15. Порядок обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов.	I	9			5			4
1.16	Тема 16. Порядок декларирования соответствия пищевой продукции выпекаемой в обращение на территории Евразийского экономического союза.	I	6						6
<b>2</b>	<b>Раздел 2. «Фактическое питание различных групп населения и пути его оптимизации».</b>	<b>I</b>	<b>144</b>	<b>1</b>		<b>19</b>			<b>110</b>
2.1	Тема 1. Оценка состояния питания различных групп населения.	I	12			5			7
2.2	Тема 2. Оценка пищевого статуса различных групп населения.	I	12			5			7
2.3	Тема 3. Гигиенические основы алиментарной адаптации.	I	12						12
2.4	Тема 4. Гигиеническая оценка питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия и пути оптимизации.	I	10						10
2.5	Тема 5. Гигиеническая оценка питания детей и подростков и пути оптимизации.	I	6						6
2.6	Тема 6. Гигиеническая оценка питания беременных и кормящих и пути оптимизации.	I	6						6
2.7	Тема 7. Гигиеническая оценка питания лиц старшего возраста и пути оптимизации.	I	6						6
2.8	Тема 8. Гигиеническая оценка	I	9						9



№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	питания работающих во вредных и опасных условиях труда и пути оптимизации.								
2.9	Тема 9. Гигиеническая оценка питания больного человека и пути оптимизации.	I	12						12
2.10	Тема 10. Социально-гигиенический мониторинг за фактическим питанием различных групп населения.	I	13	1		5			7
2.11	Тема 11. Гигиеническая характеристика отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания.	I	6						6
2.12	Тема 12. Биологически активные добавки к пище.	I	9						9
2.13	Тема 13. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	I	12			4			7
2.14	Тема 14. Компьютерное моделирование нутриентного состава поликомпонентных пищевых продуктов как способ их перевода в сегмент здорового питания.	I	6						6
3	<b>Раздел 3. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика».</b>	<b>I</b>	<b>144</b>	<b>1</b>		<b>19</b>			<b>108</b>
3.1	Тема 1. Алиментарные риски формирования избыточной массы тела, ожирения и основные направления профилактики.	I	12			5			7
3.2	Тема 2. Алиментарные риски формирования кариеса и основные направления профилактики.	I	6						6
3.3	Тема 3. Алиментарные риски формирования остеопороза и основные направления профилактики.	I	6						6
3.4	Тема 4. Алиментарные риски формирования сердечно-сосудистых заболеваний и основные направления профилактики.	I	6						6
3.5	Тема 5. Алиментарные риски формирования сахарного диабета	I	6						6

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	2-го типа и основные направления профилактики.								
3.6	Тема 6. Алиментарные риски формирования онкологических заболеваний и основные направления профилактики.	I	6						6
3.7	Тема 7. Алиментарные риски формирования пищевой аллергии и основные направления профилактики пищевой непереносимости.	I	6						6
3.8	Тема 8. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (сальмонеллез, листериозы).	I	6						6
3.9	Тема 9. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (иерсиниозы, кампилобактериозы).	I	6						6
3.10	Тема 10. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (колиинфекции, вирусные гастроэнтериты).	I							6
3.11	Тема 11. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии и основные направления профилактики токсикозов (стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы).	I	16	1		5			10
3.12	Тема 12. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии и основные направления профилактики пищевых токсикоинфекций .	I	8						8
3.13	Тема 13. Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления ядовитыми грибами, растениями, животными продуктами).	I	12						12
3.14	Тема 14 Общие факторы развития	I	6						6

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (продуктами, ядовитыми при определенных условиях).								
3.15	Тема 15. Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления химическими веществами).	I	10			5			5
3.16	Тема 16. Основные направления деятельности специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при пищевых отравлениях.	I	10			4			6
4	<b>Раздел 4. «Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции».</b>	<b>I</b>	<b>144</b>	<b>1</b>		<b>19</b>			<b>110</b>
4.1	Тема 1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерновые продукты, бобовые).	I	6						6
4.2	Тема 2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, зелень, фрукты, плоды, ягоды).	I	6						6
4.3	Тема 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (грибы, орехи, семена и масличные культуры).	I	3						3
4.4	Тема 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молоко и молочная продукция).	I	6						6
4.5	Тема 5. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции	I	6						6

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	животного происхождения (мясо и мясная продукция).								
4.6	Тема 6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыба и рыбная продукция).	I	6						6
4.7	Тема 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (яйца и яичные продукты).	I	3						3
4.8	Тема 8. Гигиенические требования к качеству и безопасности консервированных продуктов.	I	3						3
4.9	Тема 9. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции нового вида.	I	10			5			5
4.10	Тема 10. Правила и порядок отбора проб продовольственного сырья и пищевой продукции.	I	10			5			5
4.11	Тема 11. Методы идентификации пищевых продуктов.	I	11	1		5			5
4.12	Тема 12. Порядок и основные правила органолептической идентификации продовольственного сырья и пищевой продукции.	I	5						5
4.13	Тема 13. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения по показателям физико-химической и радиационной безопасности.	I	5						5
4.14	Тема 14. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения по показателям микробиологической безопасности.	I	5						5
4.15	Тема 15. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного	I	5						5

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	происхождения (молока и молочной продукции) по показателям физико-химической и радиационной безопасности.								
4.16	Тема 16. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции) по показателям микробиологической безопасности.	I	5						5
4.17	Тема 17. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукция) по показателям физико-химической и радиационной безопасности.	I	5						5
4.18	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции) по показателям микробиологической безопасности.	I	5						5
4.19	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции) по показателям физико-химической и радиационной безопасности.	I	6						6
4.20	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции) по показателям микробиологической безопасности.	I	6						6
4.21	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции нового вида.	I	6						6
4.22	Тема 22. Требования к сопроводительной документации санитарно-эпидемиологической	I	7			4			3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции.								
5	<b>Раздел 5. «Чужеродные вещества в продовольственном сырье и пищевой продукции и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека».</b>	<b>I</b>	<b>144</b>	<b>1</b>		<b>19</b>			<b>110</b>
5.1	Тема 1. Химическая безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.	I	6						6
5.2	Тема 2. Проблема загрязнения пищевого сырья химическими чужеродными веществами.	I	9	1		5			3
5.3	Тема 3. Принципы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пище.	I	6						6
5.4	Тема 4. Современные методы получения пищевой продукции нового вида (ГМИ, ГМО, ГМММ).	I	6						6
5.5	Тема 5. Современные методы получения пищевой продукции нового вида (нанопродукты).	I	6						6
5.6	Тема 6. Оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов, продуктов из них или с их применением.	I	6						6
5.7	Тема 7. Медицинские аспекты потенциальной опасности вредного воздействия ГМИ и ГММ на организм человека.	I	6						6
5.8	Тема 8. Экологические аспекты: риск широкого распространения культур со свойствами устойчивости к химическим и микробиологическим агентам.	I	6						6
5.9	Тема 9. Риски ассоциированные с оборотом нанопродуктов.	I	6						6
5.10	Тема 10. Система государственной регистрации новых пищевых продуктов.	I	6						6
5.11	Тема 11. ФГСЭН за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	I	6						6
5.12	Тема 12. ФГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и	I	8			5			3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	пищевых продуктах.								
5.13	Тема 13. ФГСЭН и производственный контроль за применением пищевых добавок.	I	5						5
5.14	Тема 14. ФГСЭН за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов растительного происхождения радионуклидами.	I	5						5
5.15	Тема 15. ФГСЭН за уровнем загрязнения продовольственного сырья пищевых продуктов животного происхождения радионуклидами.	I	5						5
5.16	Тема 16. ФГСЭН за применением полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	I	5						5
5.17	Тема 17. ФГСЭН за чужеродными химическими веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды или образующимися при технологической обработке и хранении.	I	5						5
5.18	Тема 18. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.	I	8			5			3
5.19	Тема 19. Методика расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей.	I	6						5
5.20	Тема 20. Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов и установлению степени риска для здоровья человека.	I	6						5
5.21	Тема 21. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	I	8			5			3
5.22	Тема 22. Компьютерное моделирование производственных процессов в пищевой промышленности.	I	3						3
6	<b>Раздел 6. «Формы оценки соответствия поднадзорных объектов в области гигиены питания».</b>	<b>III</b>	<b>281</b>	<b>3</b>		<b>41</b>			<b>137</b>
6.1	Тема 1. Правовая основа ФГСЭН в области гигиены питания в	III	18	2		6			10

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	рамках Евразийского экономического союза.								
6.2	Тема 2. Организация производственного контроля на пищевых объектах с использованием системы НАССР.	III	17	1		5			11
6.3	Тема 3. ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции.	III	15			5			9
6.4	Тема 4. ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью кондитерской продукции.	III	9						9
6.5	Тема 5. ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов.	III	9						9
6.6	Тема 6. ФГСЭН за предприятиями соковой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью соковой продукции, изготовленной из фруктов и овощей.	III	9						9
6.7	Тема 7. ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции.	III	14			5			9
6.8	Тема 8. ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции.	III	14			5			9
6.9	Тема 9. ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции.	III	14			5			9
6.10	Тема 10. ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции.	III	9						9



№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
6.11	Тема 11. ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью сахара.	III	9						9
6.12	Тема 12. Тема 9. ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью масложировой продукции.	III	9						9
6.13	Тема 13. ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью консервированной продукции.	III	8						8
6.14	Тема 14. ФГСЭН за предприятиями других отраслей пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции.	III	6						6
6.15	Тема 15. ФГСЭН за организациями общественного питания.	III	11			5			6
6.16	Тема 16. ФГСЭН за организациями торговли.	III	11			5			6
7	<b>Раздел 7. «Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания».</b>	<b>III</b>	<b>170</b>	<b>2</b>		<b>14</b>			<b>154</b>
7.1	Тема 1. Глобальные вопросы в области продовольственной безопасности и питания в мире.	III	9						9
7.2	Тема 2. Учреждения Организации Объединенных Наций, работающие в области продовольственной безопасности.	III	6						6
7.3	Тема 3. Декларация Всемирного саммита по продовольственной безопасности.	III	9						9
7.4	Тема 4. Всемирная организация здравоохранения и здоровое питание.	III	6						6
7.5	Тема 5. Продовольственная и сельскохозяйственная	III	9						9

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
	организации ООН.								
7.6	Тема 6. Основные направления деятельности в области глобального питания.	III	10			4			6
7.7	Тема 7. Межучрежденческая целевая группа по профилактике неинфекционных заболеваний и борьбе с ними.	III	6						6
7.8	Тема 8. Кодекс Алиментариус (CODEX ALIMENTARIUS).	III	12						12
7.9	Тема 9. Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	III	12						12
7.10	Тема 10. Международное сотрудничество в управлении безопасностью пищевых производств.	III	10			4			6
7.11	Тема 11. Сотрудничество с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей.	III	10			4			6
7.12	Тема 12. Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации.	III	9						9
7.13	Тема 13. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации.	III	8						8
7.14	Тема 14. Система организации управления обеспечением продовольственной безопасности.	III	14	2		2			10
7.15	Тема 15. Система показателей для оценки состояния продовольственной безопасности в странах СНГ.	III	6						10
7.16	Тема 16. Международные системы показателей, характеризующих продовольственную безопасность, и методологические аспекты их исчисления.	III	9						9
7.17	Тема 17. Глобальный индекс продовольственной безопасности.	III	6						6
7.18	Тема 18. Система показателей по оценке продовольственной безопасности, разработанная ФАО.	III	9						9
7.19	Тема 19. Развитие и повышение конкурентоспособности сельского хозяйства России в условиях углубления интеграции в ЕАЭС.	III	6						6

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СРО
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
7.20	Экзамен / <b>зачёт</b>	III	9			6			3
	<b>Всего</b>	I	648	5		95			548
		III	360	5		61			294
		I, III	<b>1008</b>	<b>10</b>		<b>156</b>			<b>842</b>

## 2.2 . Лекционные (теоретические) занятия

№ п/п	Наименование раздела, дисциплины тем	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1	<b>Раздел 1. «Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы».</b>		1	I			
1.1	Тема 1. Организационная основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	Положение о деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Структура организации деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Основы организации деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Основные функции Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека. Законодательное регулирование вопросов прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия человека (права, обязанности, ответственность за нарушение законодательства). Основопологающие нормативные акты.	1	I	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	<b>Знать:</b> организацию, формы и методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания, 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 в области гигиены питания <b>Уметь:</b> применять методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания, 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 <b>Владеть:</b> эффективными способами организации и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №46-50 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20

№ п/п	Наименование раздела, дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Основные задачи должностных лиц.				управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях	
2	<b>Раздел 2. «Фактическое питание различных групп населения и пути его оптимизации».</b>		1	I			
2.1	Тема 2. Социально-гигиенический мониторинг за фактическим питанием различных групп населения.	Основные показатели состояния питания и состояния здоровья. различных групп населения. Методы гигиенической оценки (диагностики) состояния питания и состояния здоровья. Компьютерные программы анализа химического состава и оценки нутриентного риска и риска развития алиментарно-зависимых заболеваний. Установление причинно-следственных связей между показателями структуры питания и показателей пищевого статуса. Основы государственной политики в области здорового питания. Основные направления	1	I	<b>ПК-3 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.</b>	<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; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором. <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». <b>Владеть:</b> современными	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 11-15 Практические навыки № 5, 6 Ситуационные задачи № 5, 6

№ п/п	Наименование раздела, дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		профилактики АЗЗ.				методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах.	
3	<b>Раздел 3. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика».</b>		1	I			
	Тема 3. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии и основные направления профилактики токсикозов (стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы).	Гигиеническая характеристика алиментарно-зависимых инфекционных (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. Оперативные мероприятия по ликвидации вспышек пищевых отравлений микробной этиологии. Основные направления профилактических мероприятий пищевых отравлений микробной этиологии.	1	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Знать:</b> гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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; <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)	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1,2

№ п/п	Наименование раздела, дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						<p>возможной частоты возникновения и масштаба распространения потенциальных негативных последствий; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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.</p> <p><b>Владеть:</b> методами организации и проведения внеплановых проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами; методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению вспышек пищевых отравлений, предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в</p>	

№ п/п	Наименование раздела, дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
4.	<b>Раздел 4. «Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции».</b>		1	I			
4.1	Тема. Методы идентификации пищевых продуктов.	Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технических регламентов. Метод сравнения наименования и назначения. Визуальный метод. Органолептический метод. Аналитический метод. Общие требования безопасности пищевой продукции. Современные методы санитарно-гигиенических лабораторных исследований. Основные правила отбора проб пищевых продуктов. Правила и порядок движения образца. Правила побоподготовки образца. Документы сопровождающие исследование пищевой продукции.	1	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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; <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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки №7,8 Ситуационные задачи № 7,8



№ п/п	Наименование раздела, дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						измерений <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
5.	<b>Раздел 5. «Чужеродные вещества в продовольственном сырье и пищевой продукции и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека».</b>		1	I			
5.1.	Тема. Проблема загрязнения пищевого сырья химическими чужеродными веществами.	Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. Основные пути контаминирования продовольственного сырья и пищевой продукции. Пути миграции чужеродных химических веществ в объектах окружающей среды. Характеристика основных источников антропогенного загрязнения. Пути деконтаминации	1	I	<b>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</b>	<b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения благополучия населения и защиты прав потребителей; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования чужеродных химических веществ в пище. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки №7,8 Ситуационные задачи №7,8

№ п/п	Наименование раздела, дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		пищевой продукции.				эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям, и технологиям их производства.	
6.	<b>Раздел 6. «Формы оценки соответствия поднадзорных объектов в области гигиены питания».</b>		3	III			
6.1.	Тема. Правовая основа ФГСЭН в области гигиены питания в рамках Евразийского экономического союза.	Правовая основа ФГСЭН в области гигиены питания. Законодательные документы в области гигиены питания. Область применения, объекты технического регулирования технических регламентов Евразийского экономического союза (ТР ТС 021/2011; ТР ТС 033/2013; ТР ТС 034/2013; ТР ЕАЭС 040/2016 и т.д.).	2	III	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> правовые основы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за деятельностью пищевых объектов. <b>Уметь:</b> работать с нормативно-правовыми документами. <b>Владеть:</b> методами применения нормативно-правовых документов при ведении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 36-40 Практические навыки №15, 16 Ситуационные задачи №15, 16
6.2.	Тема. Организация производственного контроля на пищевых объектах с использованием системы НАССР.	Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортировки), реализации	1	III	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> правовые основы организации разработки, внедрения и поддержания процедур на пищевых объектах, основанных на принципах НАССР . <b>Уметь:</b> применять требования безопасности пищевой продукции при разработке, внедрении и поддержании процедур на пищевых объектах, основанных на принципах НАССР. <b>Владеть:</b> методами применения требований безопасности пищевой	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 36-40 Практические навыки №15, 16 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						продукции при разработке, внедрении и поддержании процедур на пищевых объектах, основанных на принципах HACCP.	№15, 16
7.	<b>Раздел 7. «Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания».</b>		2	III			
7.1.	Тема. Система организации управления обеспечением продовольственной безопасности.	Доктрина продовольственной безопасности. Продовольственная безопасность Российской Федерации. Международные системы показателей, характеризующих продовольственную безопасность Международное сотрудничество в управлении безопасностью пищевых продуктов. Глобальный индекс продовольственной безопасности. Развитие и повышение конкурентоспособности производств в области гигиена питания.	2	III	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	<b>Знать:</b> организацию, формы и методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания, 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 в области гигиены питания <b>Уметь:</b> применять методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания, применять эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 46-50 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи №19, 20

№ п/п	Наименование раздела, дисциплины	тем	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
							<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</p>	
<b>Всего часов:</b>				<b>10</b>	<b>I, III</b>			

### 2.3. Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1.	<b>Раздел 1. «Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужб».</b>		<b>19</b>	<b>I</b>	<b>ПК-8 ПК-9 ПК-10</b>		
1.1	Тема. Организационная основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	Организация и управление деятельностью организаций и их структурных подразделений Роспотребнадзора. Положение о деятельности Роспотребнадзора. Межведомственное взаимодействие.	4	I	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	<b>Знать:</b> организацию, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического 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. <b>Уметь:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 46-50 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи №19, 20
1.2	Тема. Система органов и учреждений государственной власти и управления, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.	Способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений органов и учреждений Роспотребнадзора. Внутриведомственное взаимодействие при выполнении трудовых функций и решении государственных задач.	5	I		<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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 46-50 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи №19, 20

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						(категории) опасности.	
1.3	Тема. Законодательство РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Конституция РФ. Федеральные законы в области обеспечения СЭБ населения связи с деятельностью пищевых объектов. Технические регламенты Евразийского экономического союза.	5	I	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	Знать: правовые основы по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения. Уметь: применить правовые основы по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения. Владеть: методами применения правовых основы по обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения в современных условиях.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №36-40 Практические навыки № 15-16 Ситуационные задачи № 15-16
1.15	Тема. Порядок обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов.	Декларирование соответствия выпускаемой в обращение пищевой продукции на таможенной территории Евразийского экономического союза. Схемы декларирования: 1д, 2д, 3д и т.д. Процедуры различных схем декларирования соответствия пищевой продукции. Сертификация. Государственная регистрация специализированной пищевой продукции, пищевой продукции нового вида.	5	I	<b>ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	<b>Знать:</b> 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; формы оценки соответствия. <b>Уметь:</b> применять современные формы оценки соответствия пищевой продукции. <b>Владеть:</b> методикой классификации пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Евразийского экономического союза.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 41-45 Практические навыки №17-18 Ситуационные задачи №17-18

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
2.	<b>Раздел 2. «Фактическое питание различных групп населения и пути его оптимизации».</b>		<b>19</b>	<b>I</b>	<b>ПК-2 ПК-3 ПК-6 ПК-7</b>		
2.1	Тема. Оценка состояния питания различных групп населения.	Теория рационального питания. Принцип энергетической адекватности (изокалорийности). Принцип пластической адекватности (сбалансированности). Принцип биоритмологической адекватности (режим питания). Принцип энзиматической адекватности. Принцип биотической адекватности. Научно-обоснованные виды питания. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.	5	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<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.</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.</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>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 6-10 Практические навыки №3,4 Ситуационные задачи №3,4</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
2.2	Тема. Оценка пищевого статуса различных групп населения.	Особенности обмена энергии в организме различных групп населения. Энергетический баланс. Регулируемые и нерегулируемые затраты организма. Величина основного обмена. Хронометражный метод определения энергозатрат. Расчет индивидуальной потребности в основных пищевых веществах и энергии.	5	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором. <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья различных групп населения. <b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния здоровья различных групп населения в связи с питанием.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 6-10 Практические навыки № 3,4 Ситуационные задачи № 3,4
2.10	Тема. Социально-гигиенический мониторинг за фактическим питанием различных групп населения.	Приоритетные показатели социально-гигиенического мониторинга за фактическим питанием различных групп населения. Гигиеническая диагностика состояния питания. Гигиеническая диагностика состояния здоровья. установление причинно-следственных связей и взаимосвязей. Формирование информационных фондов. Уровни проведения СГМ за фактическим питанием различных групп населения.	5	I	<b>ПК-3 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</b>	<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; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором. <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. <b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №11-15 Практические навыки № 5,6 Ситуационные задачи № 5,6



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						формирования информационных фондов и анализа информации.	
2.13	Тема. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	Гигиеническая характеристика продуктов-источников растительного и животного происхождения. Рекомендуемые нормы потребления основных групп пищевых продуктов. Анализ несоответствий фактического питания различных групп населения. Основные направления профилактических мероприятий	4	I	<b>ПК-6 готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний</b>	<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 алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Уметь:</b> применять методы и формы обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> методами и формами обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №26-30 Практические навыки №11,12 Ситуационные задачи №11,12
3.	<b>Раздел 3. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика».</b>		<b>19</b>	<b>I</b>	<b>ПК-1 ПК-3</b>		
3.1	Тема. Алиментарные риски формирования избыточной массы тела, ожирения и основные	Метаболический синдром. Причины развития. Критерии избыточной массы тела и ожирения, факторы повышающие и снижающие риск. Общие стратегии профилактики.	5	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на</b>	<b>Знать:</b> гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния пищевого поведения на организм различных групп населения; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	направления профилактики	Методы применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых массовых неинфекционных заболеваний.			<b>предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний. <b>Владеть:</b> , методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых массовых неинфекционных заболеваний.	Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1-2
3.2	Тема. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии и основные направления профилактики токсикозов (стафилококковой токсикоз, ботулизм, микотоксикозы).	Общие признаки отравления микробной этиологии (стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы) Этиология, инкубационный период, «виновные» продукты, синдромы, лабораторная диагностика. Основные направления профилактики.	5	I	<b>ПК-3 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</b>	<b>Знать:</b> структуру питания населения и ее влияние на формирование инфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором. <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения; методы расследования вспышек пищевых отравлений; применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения. <b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения; методами расследования, ликвидации и профилактики вспышек пищевых отравлений микробной природы.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №11-15 Практические навыки №5,6 Ситуационные задачи №5,6

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
3.3	Тема. Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления химическими веществами).	Пищевые отравления, вызванные примесями химических веществ. Токсичные вещества, инкубационный период, клиника, осложнения. Основные методы профилактики.	5	I	<b>ПК-3 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</b>	<b>Знать:</b> основные причины развития пищевых отравлений немикробной этиологии; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором. <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения; применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения. <b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения; методами расследования, ликвидации и профилактики вспышек пищевых отравлений немикробной природы.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №11-15 Практические навыки №5,6 Ситуационные задачи №5,6
4.	<b>Раздел 4. «Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции».</b>		<b>19</b>	<b>I</b>	<b>ПК-4 ПК-5</b>		
4.1	Тема. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции нового вида.	Пищевая и биологическая ценность пищевой продукции нового вида. Роль в возникновении заболеваний человека. Приоритетные показатели качества и безопасности. Этапы и методы СЭЭ. Алгоритм гигиенической оценки качества и безопасности по результатам исследований отобранных проб. Проект экспертного заключения по результатам СЭЭ.	5	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям их производства</b>	<b>Знать:</b> методы получения пищевой продукции нового вида, новые риски связанные с оборотом. <b>Уметь:</b> применять санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности к пищевым продуктам нового вида, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства пищевой продукции нового вида. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам,	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки №7,8 Ситуационные задачи № 7,8

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	
4.2	Тема. Правила и порядок отбора проб продовольственного сырья и пищевой продукции.	Планирование, организация, правила, этапы, методы, методики и порядок отбора проб пищевых продуктов при оценке их качества и безопасности. Алгоритмы гигиенической оценки качества и безопасности пищевой продукции по результатам исследований отобранных проб. Проекты экспертных заключений по результатам СЭЭ.	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований. <b>Уметь:</b> проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований. <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №21-25 Практические навыки № 9,10 Ситуационные задачи № 9,10
4.3	Тема. Методы идентификации пищевых продуктов.	Методы идентификации пищевых продуктов: по наименованию, визуальный метод идентификации, органолептический метод, аналитический метод, Методы исследований пищевых продуктов по показателям	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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, санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №21-25 Практические навыки

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		радиационной, микробиологической, химической безопасности. Атомно-эмиссионный анализ, атомно-абсорбционный анализ. Хроматографические методы исследований пищевых продуктов. Адсорбционная, твердо-жидкостная, газо-жидкостная хроматография и т.д.. Спектрометрические методы.				<b>Уметь:</b> проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	№ 9,10 Ситуационные задачи № 9,10
4.4	Тема. Требования к сопроводительной документации санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции.	Порядок и этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции. Правила оформления документов сопровождающих санитарно-эпидемиологическую экспертизу продовольственного сырья и пищевой продукции. Протокол (акт) отбора проб (образцов) продовольственного сырья и пищевой продукции. Протокол лабораторных исследований проб (образцов)	4	I	<b>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</b>	<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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки №7,8 Ситуационные задачи №7,8

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		продовольственного сырья и пищевой продукции.				<p>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-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 и изделиям и технологиям их производства.</p>	
5.	Раздел 5. «Чужеродные вещества в продовольственном сырье и пищевой продукции и оценка степени риска»		19	I	ПК-1 ПК-4 ПК-5		

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	<b>воздействия контаминантов пищи на организм человека».</b>						
5.1	Тема. Проблема загрязнения пищевого сырья химическими чужеродными веществами.	Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства Пути загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции контаминантами.	5	I	<b>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</b>	<b>Знать:</b> 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; пути загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции контаминантами. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки №7,8 Ситуационные задачи №7,8
5.2	Тема. ФГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов,	5	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах; 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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		здоровья населения.			<b>инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний ассоциированных с токсичными элементами; оценивать тяжесть потенциальных негативных последствий; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. <b>Владеть:</b> методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями санитарно-эпидемиологических требований; 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.	Ситуационные задачи № 1,2
5.3	Тема8. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.	Этапы оценки риска воздействия контаминантов пищи на организм человека, идентификацию опасности, оценка доза-ответ, экспозицию, методы расчета и оценки, характеристику рисков. Методы применения установленных санитарно-эпидемиологических	5	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и</b>	<b>Знать:</b> этапы оценки риска, идентификацию опасности, оценка доза-ответ, экспозицию, методы расчета и оценки, характеристику рисков. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, методы оценки риска. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки №7,8 Ситуационные задачи



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.			<b>изделиям и технологиям их производства</b>	эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства; методами оценки риска.	№7,8
5.4	Тема. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции; Производственный контроль основанный на принципах системы ХАССП.	4	I	<b>ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	<b>Знать:</b> систему управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции; производственный контроль основанный на принципах системы ХАССП. <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний; разрабатывать, реализовывать и оценивать эффективность системы управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №41-46 Практические навыки №17-18 Ситуационные задачи №17-18

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
6.	<b>Раздел 6. «Формы оценки соответствия поднадзорных объектов в области гигиены питания».</b>		<b>41</b>	<b>III</b>	ПК-1 ПК-8		
6.1	Тема. Правовая основа ФГСЭН в области гигиены питания в рамках Евразийского экономического союза.	Законодательство Российской Федерации в области гигиены питания в рамках Евразийского экономического союза. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым объектам. Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений. Устранение выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан.	6	III	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<p><b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации в области гигиены 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 пищевой продукции.</p> <p><b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в области гигиены питания; формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки деятельности 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,</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №36-40 Практические навыки №15,16 Ситуационные задачи №15,16</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						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.	
6.2	Тема. Организация производственного контроля на пищевых объектах с использованием системы НАССР.	Основные процедуры производственного контроля основанного на принципах системы ХАССП. Прослеживаемость пищевой продукции. Ведение и хранение документации Правила личной и производственной гигиены. Соблюдение условий хранения и перевозки Контролируемые этапы технологических операций. критические контрольные точки. Контроль за продовольственным (пищевым) сырьем. Контролируемые этапы	5	III	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> содержание 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. <b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; определять показатели и анализировать влияние пищевых объектов и факторов окружающей среды (продовольственного сырья и пищевой продукции) на здоровье человека; <b>Владеть:</b> методами контроля устранения	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №36-40 Практические навыки №15,16 Ситуационные задачи №15,16

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		технологического процесса.				выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения.	
6.3	Тема. ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции.	Правовая основа ведения и особенности ГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности Требования к территории, водоснабжению и канализации. Требования к освещению, отоплению и вентиляции. Требования к бытовым помещениям. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов. Требования к обработке сырья. Соблюдение поточности производственного процесса. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми. Гигиена	5	III	<b>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.</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции. <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний ассоциированных с деятельностью предприятий хлебопекарной промышленности; уметь оценивать производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции. <b>Владеть:</b> методами организации и проведения проверок предприятиями хлебопекарной промышленности; обнаружение, пресечение и предупреждение санитарных правонарушений	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1,2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		труда, личная и производственная.					
6.4	Тема. ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции.	Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями молочной промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочной продукции. Критические контрольные точки производства. Требования к территории, водоснабжению и канализации, освещению, отоплению и вентиляции, бытовым помещениям, к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов. Требования к обработке сырья. Соблюдение поточности производственного процесса. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми. Гигиена труда, личная и производственная гигиена персонала.	5	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемиологических (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.</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции. <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний ассоциированных с деятельностью предприятий молочной промышленности; уметь оценивать производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции. <b>Владеть:</b> методами организации и проведения проверок предприятиями молочной промышленности; обнаружение, пресечение и предупреждение санитарных правонарушений.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1,2
6.5	Тема. ФГСЭН за предприятиями	Правовая основа ведения ГСЭН за предпри-	5	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции.	зданиями мясной промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мяса и мясной продукции. Критические контрольные точки производства. Зонирование производства и поточность технологического процесса. Система санитарной обработки технологического оборудования. Приемка поступающего сырья. Организация лабораторного контроля. Оценка соответствия.			<b>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.</b>	производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции. <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний ассоциированных с деятельностью предприятий мясной промышленности; уметь оценивать производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции. <b>Владеть:</b> методами организации и проведения проверок предприятиями мясной промышленности; обнаружение, пресечение и предупреждение санитарных правонарушений	Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1,2
6.6	Тема. ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции.	Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями рыбообработывающей промышленности. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мяса и мясной продукции. Критические контрольные точки производства. Зонирование производства и поточность технологического процесса. Система санитарной обработки технологического	5	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями рыбообработывающей промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции. <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний ассоциированных с деятельностью предприятий рыбной промышленности; уметь оценивать производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции. <b>Владеть:</b> методами организации и проведения проверок предприятиями мясной промышленности; обнаружение, пресечение и предупреждение санитарных правонарушений.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1,2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		оборудования. Приемка поступающего сырья. Организация лабораторного контроля. Оценка соответствия.			<b>(отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>		
6.7	Тема. ФГСЭН за организациями общественного питания.	Правовая основа ведения и особенности ГСЭН за организациями общественного питания. Требования к территории, водоснабжению и канализации. Требования к освещению, отоплению и вентиляции. Требования к бытовым помещениям. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов. Требования к обработке сырья. Соблюдение поточности производственного процесса. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми. Гигиена труда, личная и производственная гигиена.	5	III	<b>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.</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за организациями общественного питания и производственный контроль за качеством и безопасностью готовой продукции. <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний ассоциированных с деятельностью организаций общественного питания; уметь оценивать производственный контроль за качеством и безопасностью готовой продукции. <b>Владеть:</b> методами организации и проведения проверок за организациями общественного питания, обнаружение, пресечение и предупреждение санитарных правонарушений.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1,2
6.8	Тема. ФГСЭН за организациями торговли.	Правовая основа ведения и особенности ГСЭН за организациями торговли. Требования к	5	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемически</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за организациями торговли и производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		территории, водоснабжению и канализации. Требования к освещению, отоплению и вентиляции. Требования к бытовым помещениям. Требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарная обработка. Соблюдение правил транспортировки сырья и полуфабрикатов. Требования к обработке сырья. Соблюдение поточности производственного процесса. Мероприятия по борьбе с грызунами и насекомыми. Гигиена труда, личная и производственная гигиена.			<b>х (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.</b>	<b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний ассоциированных с деятельностью организаций торговли; уметь оценивать производственный контроль за качеством и безопасностью реализуемой продукции. <b>Владеть:</b> методами организации и проведения проверок за организациями торговли, обнаружение, пресечение и предупреждение санитарных правонарушений.	Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1,2
7.	<b>Раздел 7. «Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания».</b>				ПК-4 ПК-10		
7.1	Тема. Основные направления деятельности в области глобального питания.	Глобальная стратегия ВОЗ в области рациона питания, физической активности и здоровья. Основные задачи глобальной стратегии в области здорового питания. Неинфекционные болезни и связанные с	4	III	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в</b>	<b>Знать:</b> основные направления деятельности в области глобального питания; 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)	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 46-50



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ними факторы риска. Анализ распространенности во всем мире. Детерминанты неинфекционных болезней в мире. Рекомендации для населения и отдельных лиц в части оптимизации пищевого поведения.			<b>целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	используемых ими производственных объектов к определенной категории риска или определенному классу (категории) опасности; <b>Уметь:</b> применять основные направления деятельности в области глобального питания; 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 <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.	Практические навыки № 19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20
7.2	Тема. Международное сотрудничество в управлении безопасностью	Глобальная стратегия ВОЗ в области безопасности пищевых продуктов. Новые задачи в области безопасности пищевых продуктов.	4	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических</b>	<b>Знать:</b> особенности международного сотрудничества в управлении безопасностью пищевых производств; законодательство Российской Федерации и зарубежных стран в области качества и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	пищевых производств.	Международные пищевые стандарты, основанные на данных, касающихся здоровья. Актуальные вопросы безопасности пищевых продуктов. Инициативы ВОЗ в области безопасности пищевых продуктов. Резолюция Всемирной ассамблеи здравоохранения. Разработка методов оценки безопасности продуктов новых технологий. Укрепление научно-исследовательской и медико-санитарной роли ВОЗ в Кодексе.			<b>требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	безопасности; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования; методы получения пищевой продукции нового вида. <b>Уметь:</b> применять методы оценки безопасности продуктов новых технологий. применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям, и технологиям их производства	№ 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки № 7, 8 Ситуационные задачи № 7, 8
7.3	Тема. Сотрудничество с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей.	Европейское агентство по безопасности продуктов питания: задачи, структура, членство и механизмы финансирования. Сотрудничество Роспотребнадзора с Европейским союзом в области гармонизации требований к безопасности продуктов питания. Организационно-правовые аспекты	4	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> особенности международного сотрудничества с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей; законодательство Российской Федерации и зарубежных стран в области качества и безопасности; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования; методы получения пищевой продукции нового вида. <b>Уметь:</b> применять методы оценки безопасности продуктов новых технологий. применять установленные санитарно-	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №16-20 Практические навыки № 7, 8 Ситуационные задачи № 7, 8

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		реализации компетенции Европейского Союза в области защиты прав потребителей. Международный опыт защиты населения от продовольственных проблем. Обеспечение продовольственной безопасности в странах Европейского союза.				эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям, и технологиям их производства	
7.4	Тема. Система организации управления обеспечением продовольственной безопасности.	Государственный механизм управления продовольственной безопасностью Доктрина продовольственной безопасности. Показатели продовольственной безопасности. индикатор продовольственной безопасности. Национальные интересы в сфере продовольственной безопасности. Риски и угрозы обеспечения продовольственной безопасности. Стратегическая цель и основные задачи обеспечения продовольственной безопасности. Основные направления	2	III	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	<b>Знать:</b> 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. <b>Уметь:</b> 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. <b>Владеть:</b> эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 19? 20

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		государственной политики в сфере обеспечения продовольственной безопасности				благополучия населения в современных условиях.	
8.	<b>Зачет.</b> Деятельность специалиста (врача) органов и учреждений Роспотребнадзора в области гигиены питания.	Социально-гигиенический мониторинг в области гигиены питания. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. ФГСЭН за пищевыми объектами.	2	III	<b>ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10</b>		<b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1-20 Ситуационные задачи № 1-20
Итого:			<b>95/61 156</b>	<b>I/ III</b>			

## 2.4. Самостоятельная работа ординаторов

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1.	<b>Раздел 1. «Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы».</b>		<b>110</b>	<b>I</b>	ПК-8 ПК-9 ПК-10		
1.1	Тема. Организационная основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора.	3	I	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	<b>Знать:</b> 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. <b>Уметь:</b> 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. <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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №46-50 Практические навыки № 19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1.2	Тема. Правовая основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	Работа с законодательными и нормативными документами. Составление реестра актуальной законодательно-нормативной базы по гигиене питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	7	I	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе. <b>Уметь:</b> работать с нормативно-правовыми документами. <b>Владеть:</b> методами применения нормативно-правовых документов при выполнении трудовых функций специалиста по гигиене питания.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №36-40 Практические навыки № 15,16 Ситуационные задачи № 15, 16
1.3	Тема. Функции и полномочия специалистов (врачей) Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	Работа с законодательными и нормативными документами. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Анализ форм отчетных документов. Разработка состава, последовательности	8	I	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях</b>	<b>Знать:</b> 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. <b>Уметь:</b> применять эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 46-50 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.			<b>обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	эпидемиологического благополучия населения в современных условиях. <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.	№ 19, 20
1.4	Тема. Законодательство по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Работа с законодательными и нормативными документами. Составление реестра актуальной законодательно-нормативной базы по гигиене питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	8	I	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> правовые основы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за деятельностью пищевых объектов. <b>Уметь:</b> работать с нормативно-правовыми документами. <b>Владеть:</b> методами применения нормативно-правовых документов при ведении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 36-40 Практические навыки № 15, 16 Ситуационные задачи № 15, 16
1.5	Тема. Система органов и учреждений государственной	Работа с законодательными и нормативными документами. Составление	4	I	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью</b>	<b>Знать:</b> эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	власти и управления, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.	реестра актуальной законодательно-нормативной базы по гигиене питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Анализ форм отчетных документов.			<b>организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях. <b>Уметь:</b> 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. <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.	Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №46-50 Практические навыки № 19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20
1.6	Тема. Межведомственное и внутриведомственное взаимодействие при обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Анализ форм отчетных документов. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	8	I	<b>ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	<b>Знать:</b> 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; формы оценки соответствия. <b>Уметь:</b> применять современные формы оценки соответствия пищевой продукции. <b>Владеть:</b> методикой классификации пищевой продукции, выпускаемой в обращение на таможенной территории Евразийского экономического союза.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №35-40 Практические навыки №9, 10 Ситуационные задачи № 9



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1.7	Тема. Законодательство РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.	Работа с законодательными и нормативными документами. Составление реестра актуальной законодательно-нормативной базы по гигиене питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	8	I	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> правовые основы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за деятельностью пищевых объектов. <b>Уметь:</b> работать с нормативно-правовыми документами. <b>Владеть:</b> методами применения нормативно-правовых документов при ведении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №41-45 Практические навыки № 17,18 Ситуационные задачи № 17, 18
1.8	Тема. Законодательное регулирование экономической деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора (бюджет, смета, внебюджетная деятельность).	Работа с законодательными и нормативными документами. Составление реестра актуальной законодательно-нормативной базы по гигиене питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	8	I	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> правовые основы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за деятельностью пищевых объектов. <b>Уметь:</b> работать с нормативно-правовыми документами. <b>Владеть:</b> методами применения нормативно-правовых документов при ведении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №36-40 Практические навыки № 15, 16 Ситуационные задачи № 15, 16
1.9	Тема. Содержание, формы и методы деятельности специалиста по гигиене питания	Работа с законодательными и нормативными документами. Составление	8	I	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и</b>	<b>Знать:</b> эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	Территориальных управлений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	реестра актуальной законодательно-нормативной базы по гигиене питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Анализ форм отчетных документов специалиста по гигиене питания Территориальных управлений Роспотребнадзора.			<b>(или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	благополучия населения в современных условиях. <b>Уметь:</b> 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. <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.	№ 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 46-50 Практические навыки № 19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20
1.10	Тема. Содержание, формы и методы деятельности специалиста по гигиене питания Территориальных отделов Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.	Работа с законодательными и нормативными документами. Составление реестра актуальной законодательно-нормативной базы по гигиене питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Анализ форм отчетных документов специалиста по гигиене питания Территориальных	8	I	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия</b>	<b>Знать:</b> 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. <b>Уметь:</b> 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. <b>Владеть:</b> эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №46-50 Практические навыки № 19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		отделов Роспотребнадзора. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>населения</b>	подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях.	
1.11	Тема. Содержание, формы и методы деятельности врача по гигиене питания ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в субъекте РФ» на современном этапе.	Работа с законодательными и нормативными документами. Составление реестра актуальной законодательно-нормативной базы по гигиене питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Анализ форм отчетных документов врача по гигиене питания ФБУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии в субъекте РФ». Оформление учетно-отчетной документации.	8	I	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	<b>Знать:</b> 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. <b>Уметь:</b> 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. <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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №46-50 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20
1.12	Тема. Система государственной регистрации новых пищевых	Анализ форм отчетных документов. Оценка результатов	8	I	<b>ПК-9 готовность к применению основных принципов</b>	<b>Знать:</b> систему государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий. <b>Уметь:</b> применять требования к порядку	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	продуктов, материалов и изделий.	испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации пищевой продукции.			<b>управления в профессиональной сфере</b>	проведения государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий; использовать классификацию пищевой продукции по потенциальному риску причинения вреда здоровью при планировании надзорных мероприятий на региональном уровне. <b>Владеть:</b> 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; 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; методами форм оценки соответствия пищевой продукции нового вида.	Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 46-50 Практические навыки № 19, 20 Ситуационные задачи № 19, 20
1.13	Тема. Процедура ведения единого государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории РФ или	Анализ процедуры ведения единого государственного реестра пищевых продуктов, материалов и изделий, разрешенных для изготовления на территории РФ или	8	I	<b>ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	<b>Знать:</b> систему государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий. <b>Уметь:</b> применять требования к порядку проведения государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий; использовать классификацию пищевой продукции по потенциальному риску причинения вреда здоровью при	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №41-45

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	территории РФ или ввоза и оборота.	ввоза и оборота. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации пищевой продукции.				планировании надзорных мероприятий на региональном уровне. <b>Владеть:</b> 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; 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; методами форм оценки соответствия пищевой продукции нового вида.	Практические навыки № 17, 18 Ситуационные задачи № 17, 18
1.14	Тема. Техническое регулирование в рамках Евразийского экономического союза	Составление реестра технических регламентов Евразийского экономического союза в области гигиены питания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление системы организации управления	10	I	<b>ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	<b>Знать:</b> техническое регулирование в рамках Евразийского экономического союза <b>Уметь:</b> применять требования технических регламентов Евразийского экономического союза при надзоре а пищевыми объектами и проведении санитарно-эпидемиологической экспертизе. <b>Владеть:</b> методами форм оценки соответствия пищевой продукции и пищевых объектов в соответствии с требованиями технических регламентов Евразийского экономического союза.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №41-45 Практические навыки №17, 18 Ситуационные задачи № 17, 18

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		обеспечением продовольственной безопасности.					
1.15	Тема. Порядок обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов.	Составление схем обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов с указанием обязательных процедур. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений.	10	I	<b>ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	<b>Знать:</b> порядок обязательного подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов <b>Уметь:</b> применять требования технических регламентов Евразийского экономического союза при надзоре а пищевыми объектами и проведении санитарно-эпидемиологической экспертизе. <b>Владеть:</b> методами форм оценки соответствия пищевой продукции и пищевых объектов в соответствии с требованиями технических регламентов Евразийского экономического союза.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 41-45 Практические навыки № 17, 18 Ситуационные задачи № 17, 18
1.16	Тема. Порядок декларирования соответствия пищевой продукции выпекаемой в на территории Евразийского экономического союза.	Составление схем декларирования с указанием обязательных процедур. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений.	6	I	<b>ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</b>	<b>Знать:</b> порядок декларирования соответствия пищевой продукции требованиям технических регламентов <b>Уметь:</b> применять требования технических регламентов Евразийского экономического союза при надзоре а пищевыми объектами и проведении санитарно-эпидемиологической экспертизе. <b>Владеть:</b> методами форм оценки соответствия пищевой продукции и пищевых объектов в соответствии с требованиями технических регламентов Евразийского экономического союза.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 41-45 Практические навыки № 17, 18 Ситуационные задачи № 17, 18

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
2.	<b>Раздел 2. «Фактическое питание различных групп населения и пути его оптимизации».</b>		<b>110</b>	<b>I</b>	ПК-2 ПК-3 ПК-6 ПК-7		
2.1	Тема 1. Оценка состояния питания различных групп населения.	Анализ методик оценки состояния питания. Составление программ гигиенической оценки состояния питания различных групп населения. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и интернет-ресурсами.	7	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <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;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №6-10 Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4
2.2	Тема. Оценка пищевого статуса различных групп населения.	Анализ методик оценки состояния пищевого статуса. Составление программ гигиенической оценки состояния здоровья в связи с питанием	7	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Владеть:</b> современными методами изучения и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №6-10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.				оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах;	Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4
2.3	Тема. Гигиенические основы алиментарной адаптации.	Анализ гигиенических основ алиментарной адаптации. Составление программ гигиенической оптимизации пищевого поведения Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.	12	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <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;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №6-10 Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4
2.4	Тема.	Решение тестовых	10	I	<b>ПК-2 готовность</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и	<b>Текущий контроль:</b>



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	Гигиеническая оценка питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия и пути оптимизации.	заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения в условиях экологического неблагополучия			<b>к применению физиологических норм питания человека.</b>	оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <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;	Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 6-10 Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4
2.5	Тема. Гигиеническая оценка питания детей и подростков и пути оптимизации.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания	6	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <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;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 6-10 Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		детей и подростков.					
2.6	Тема. Гигиеническая оценка питания беременных и кормящих и пути оптимизации.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции беременных и кормящих..	6	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <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;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 6-10 Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4
2.7	Тема. Гигиеническая оценка питания лиц старшего возраста и пути оптимизации.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания	6	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <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;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №6-10 Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		лиц старшего возраста.					
2.8	Тема. Гигиеническая оценка питания работающих во вредных и опасных условиях труда и пути оптимизации.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	9	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <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;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №6-10 Практические навыки № 3,4 Ситуационные задачи № 3, 4
2.9	Тема. Гигиеническая оценка питания большого человека и пути оптимизации.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по	12	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <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;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №6-10 Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		оптимизации и коррекции питания больного человека с учетом нозологии.					
2.10	Тема. Социально-гигиенический мониторинг за фактическим питанием различных групп населения.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление программ социально-гигиенического мониторинга за фактическим питанием различных групп населения	7	I	<b>ПК-3 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения</b>	<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; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором. <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. <b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами формирования информационных фондов и анализа информации.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №11-15 Практические навыки № 5, 6 Ситуационные задачи № 5, 6
2.11	Тема. Гигиеническая характеристика отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-	6	I	<b>ПК-7 готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования</b>	<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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 31-35 Практические навыки

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	диетического профилактического о питания.	ресурсами. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья</b>	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; навыка-ми проектирования учебно-воспитательного процесса с учетом психологических особенностей воз-раста; навыками осуществления самоанализа, саморазвития лично-стно-профессиональной сферы личности, повышения уровня своей коммуникативной компетентности и педагогического мастерства; навыками рефлексии своей деятельности с учетом норм профессиональной этики.	№ 13, 14 Ситуационные задачи № 13, 14
2.12	Тема. Биологически активные добавки к пище.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой	9	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; способы оптимизации питания с применением БАД. <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №6-10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Интернет-ресурсами. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации.				<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;	Практические навыки № 3, 4 Ситуационные задачи № 3, 4
2.13	Тема. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	7	I	<b>ПК-6 готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний</b>	<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 <b>Уметь:</b> применять методы и формы обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний. <b>Владеть:</b> методами и формами обучения населения основным гигиеническим	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 26-30 Практические навыки № 11, 12 Ситуационные задачи № 11, 12

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	
2.14	Тема. Компьютерное моделирование нутриентного состава поликомпонентных пищевых продуктов как способ их перевода в сегмент здорового питания.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации.	6	I	<b>ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.</b>	<b>Знать:</b> современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Уметь:</b> применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; <b>Владеть:</b> современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники;.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №6-10 Практические навыки №3,4 Ситуационные задачи № 3, 4
3.	<b>Раздел 3. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика».</b>		<b>108</b>	<b>I</b>	ПК-1		
3.1	Тема. Алиментарные риски формирования избыточной массы тела, ожирения и основные направления профилактики.	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий,	7	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на</b>	<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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 1-5

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний			<b>предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	групп населения; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1, 2
3.2	Тема. Алиментарные риски формирования кариеса и основные направления профилактики.	Анализ и ранжирование по долям вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с	6	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1, 2



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний			<b>массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	(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.	
3.3	Тема. Алиментарные риски формирования остеопороза и основные направления профилактики.	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по	6	I	<b>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</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 1-5 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1, 2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний			<b>условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
3.4	Тема. Алиментарные риски формирования сердечно-сосудистых заболеваний и основные направления профилактики.	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-	6	I	<b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1, 2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		зависимых заболеваний					
3.5	Тема. Алиментарные риски формирования сахарного диабета 2-го типа и основные направления профилактики.	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых	6	I	ПК-1 <b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1, 2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		заболеваний					
3.6	Тема. Алиментарные риски формирования онкологических заболеваний и основные направления профилактики.	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых	6	I	ПК-1 <b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1, 2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		заболеваний					
3.7	Тема. Алиментарные риски формирования пищевой аллергии и основные направления профилактики пищевой непереносимости.	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	6	I	ПК-1 <b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 1-5 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1, 2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
3.8	Тема. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (сальмонеллез, листериозы).	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	6	I	ПК-1 <b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты № 1-5 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1, 2
3.9	Тема. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-	6	I	ПК-1 <b>готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемич</b>	<b>Знать:</b> гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	инфекционными агентами, передающимися с пищей (иерсиниозы, кампилобактериозы).	зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний			<b>еских (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.</b>	пищевого поведения и показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции на организм различных групп населения; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	№ 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1, 2
3.10	Тема. Основные направления профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (колиинфекции, вирусные	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных	6	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки № 1,2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	гастроэнтериты).	задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний			<b>распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	Ситуационные задачи № 1, 2
3.11	Тема. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии и основные направления профилактики токсикозов (стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы).	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и	10	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний			<b>неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
3.12	Тема. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии и основные направления профилактики пищевых токсикоинфекций.	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации	8	I	<b>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</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний			<b>чрезвычайных ситуаций.</b>	чрезвычайных ситуаций.	
3.13	Тема. Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления ядовитыми грибами, растениями, животными продуктами).	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых	12	I	<b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		заболеваний					
3.14	Тема. Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (продуктами, ядовитыми при определенных условиях).	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых	6	I	<b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		заболеваний					
3.15	Тема. Общие факторы развития пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления химическими веществами).	Анализ и ранжирование по доли вклада факторов риска формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых	6	I	ПК-1 <b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		заболеваний					
3.16	Тема. Основные направления деятельности специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при пищевых отравлениях.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов заключений. Работа литературой с Интернет-ресурсами. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний	6	I	ПК-1 <b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.	<b>Раздел 4. «Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции».</b>		<b>110</b>	<b>I</b>	ПК-4 ПК-5		

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
4.1	Тема. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (зерновые продукты, бобовые).	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.	6	I	<b>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</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.2	Тема 2. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольствен	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление	6	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам,</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	ного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (овощи, зелень, фрукты, плоды, ягоды).	учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой Интернет-ресурсами.			<b>пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.3	Тема 3. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения (грибы, орехи, семена и масличные культуры).	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений.	6	I	<b>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</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>производства</b>		
4.4	Тема 4. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молоко и молочная продукция).	Составление программ санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.	6	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям их производства</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.5	Тема 5. Гигиенические требования к качеству и	Составление программ санитарно-эпидемиологической экспертизы.	6	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологичес</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мясо и мясная продукция).	Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>ких требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	№ 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.6	Тема 6. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыба и рыбная	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление	6	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	продукция).	проектов экспертных заключений. Работа литературой Интернет-ресурсами.			материалам и изделиям и технологиям их производства	изделиям и технологиям их производства	
4.7	Тема 7. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (яйца и яичные продукты).	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа литературой Интернет-ресурсами.	3	I	<b>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</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.8	Тема 8. Гигиенические	Составление программы санитарно-	3	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	требования к качеству и безопасности консервированных продуктов.	эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	№ 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.9	Тема. Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевой продукции нового вида.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных	5	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам,	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>контактирующие с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	
4.10	Тема. Правила и порядок отбора проб продовольственного сырья и пищевой продукции.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<b>Знать:</b> специализированное оборудование, предусмотренное для отбора проб. <b>Уметь:</b> проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции. <b>Владеть:</b> методиками проведения отбора образцов продовольственного сырья и пищевой продукции растительного и животного происхождения для санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.11	Тема. Методы	Составление	5	I	<b>ПК-5 готовность</b>	<b>Знать:</b> специализированное оборудование,	<b>Текущий контроль:</b>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	идентификации пищевых продуктов.	программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	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; <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.12	Тема. Порядок и основные правила органолептической идентификации продовольственного сырья и пищевой продукции.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессионально</b>	<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;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>й сфере</b>	<b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.13	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения по показателям физико-химической и радиационной безопасности.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений.	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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; <b>Уметь:</b> 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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Работа с литературой и Интернет-ресурсами.				<b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
4.14	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения по показателям микробиологической безопасности.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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; <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.15	Тема. Современные	Составление программы	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению</b>	<b>Знать:</b> специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и молочной продукции) по показателям физико-химической радиационной безопасности.	санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	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; <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.16	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (молока и	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации.	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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; <b>Уметь:</b> применять методы и методики	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	молочной продукции) по показателям микробиологической безопасности.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа литературой Интернет-ресурсами.				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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	№1,2 Ситуационные задачи № 1
4.17	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукция) по показателям физико-химической и радиационной безопасности.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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; <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		литературой и Интернет-ресурсами.				эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
4.18	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (мяса и мясной продукции) по показателям микробиологической безопасности.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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; <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.19	Тема. Современные методы оценки	Составление программы санитарно-	6	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализирован</b>	<b>Знать:</b> специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции,	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции) по показателям физико-химической и радиационной безопасности.	эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>ного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	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; <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	№ 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.20	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения (рыбы и рыбной продукции) по	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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; <b>Уметь:</b> применять методы и методики исследований; устанавливать причины и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	показателям микробиологической безопасности.	заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа литературой Интернет-ресурсами.				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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	Ситуационные задачи № 1
4.21	Тема. Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции нового вида.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа литературой	5	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	<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; <b>Уметь:</b> 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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований,	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Интернет-ресурсами.				обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
					<b>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</b>	<b>Знать:</b> гигиенические нормативы и требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов; <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
4.22	Тема. Требования к сопроводительной документации санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственног	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Составление алгоритма отбора проб. Оформление	3	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам,</b>	<b>Знать:</b> законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения благополучия населения и защиты прав потребителей; документы сопровождающие санитарно-эпидемиологическую экспертизу <b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	о сырья и пищевой продукции.	учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами.			<b>пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-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 при оформлении учетно-отчетной документации. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства при оформлении учетно-отчетной документации.	Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
5.	<b>Раздел 5. «Чужеродные вещества в продовольственном сырье и пищевой продукции и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека».</b>		<b>110</b>	<b>I</b>	ПК-1 ПК-4 ПК-5		

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
5.1	Тема. Химическая безопасность продовольственного сырья и пищевой продукции.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.	6	I	<b>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</b>	<b>Знать:</b> проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
5.2	Тема. Проблема загрязнения пищевого сырья химическими чужеродными веществами.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление	3	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также</b>	<b>Знать:</b> проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>контактирующие материалы и изделиям и технологиям их производства</b>	санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	
5.3	Тема. Принципы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пище.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.	6	I	<b>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</b>	<b>Знать:</b> проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
5.4	Тема.	Решение тестовых	6	I	<b>ПК-5 готовность</b>	<b>Знать:</b> специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и	<b>Текущий контроль:</b>



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	Современные методы получения пищевой продукции нового вида (ГМИ, ГМО, ГМММ).	заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	безопасности пищевой продукции нового вида, 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; <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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
5.5	Тема. Современные методы получения пищевой	Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	6	I	<b>ПК-5 готовность к применению специализированного</b>	<b>Знать:</b> специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции нового вида, продовольственного сырья и контактирующих	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	продукции нового вида (нанопродукты).	Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</b>	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; <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 <b>Владеть:</b> методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
5.6	Тема. Оценка безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов, продуктов из них или с их	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений.	6	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым</b>	<b>Знать:</b> проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная</b>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	применением.	Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
5.7	Тема. Медицинские аспекты потенциальной опасности вредного воздействия ГМИ и ГММ на организм человека.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.	6	I	<b>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</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					условиях чрезвычайных ситуаций.	ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
5.8	Тема. Экологические аспекты: риск широкого распространения культур со свойствами устойчивости к химическим и микробиологическим агентам.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.	6	I	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.	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
5.9	Тема. Риски ассоциированные с оборотом нанопродуктов.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных	6	I	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических	<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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		заклучений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>(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.</b>	безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции на организм различных групп населения; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
5.10	Тема. Система государственной регистрации новых пищевых продуктов.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Составление проектов экспертных заключений. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Составление элементов программ продовольственной безопасности.	6	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Оформление учетно-отчетной документации.			<b>заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
5.11	Тема. ФГСЭН за применением пестицидов и остаточными количествами их в пищевых продуктах.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.	6	I	<b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.					
5.12	Тема. ФГСЭН за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов	3	I	<b>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</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			ситуаций.		
5.13	Тема. ФГСЭН и производственный контроль за применением пищевых добавок.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования	5	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Работа с литературой и Интернет-ресурсами.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p>			<b>их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
5.14	Тема. ФГСЭН за уровнем загрязнения продовольственно го сырья и пищевых продуктов растительного происхождения радионуклидами.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.	5	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	(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.	
5.15	Тема. ФГСЭН за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов животного происхождения радионуклидами.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных	5	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b>	алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	Ситуационные задачи № 1
5.16	Тема. ФГСЭН за применением полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при	5	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,</b>	<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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет- ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.</p>			<p><b>направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</b></p>	<p>пищевой продукции на организм различных групп населения; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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>Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
5.17	Тема. ФГСЭН за чужеродными химическими веществами, поступающими в продукты питания из окружающей среды или образующимися при технологической обработке и хранении.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-	5	I	<b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.					
5.18	Тема. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных	3	I	<b>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</b>	<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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		задач. Работа с литературой Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.				нанотехнологий), пути загрязнения пищевого сырья и пищевой продукции токсичными элементами <b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-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. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	
5.19	Тема. Методика расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей.	Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой Интернет-	5	I	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а</b>	<b>Знать:</b> методику расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей <b>Уметь:</b> применять методику расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей <b>Владеть:</b> методикой расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			также контактирующими с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.		№ 1
5.20	Тема. Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов и установлению степени риска для здоровья человека.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Составление плана и программы оценки нагрузки на организм опасных факторов и установлению степени риска для здоровья человека.	5	I	<b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
5.21	Тема. Система управления рисками в целях безопасности продовольственно го сырья и пищевой продукции.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-	3	I	<b>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.</b>	<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; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.					
5.22	Тема. Компьютерное моделирование производственных	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения	3	I	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-</b>	<b>Знать:</b> гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); принципы организации	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	процессов в пищевой промышленности.	административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>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.</b>	профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния пищевого поведения и показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции на организм различных групп населения; <b>Уметь:</b> выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний. <b>Владеть:</b> 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.	Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
6.	<b>Раздел 6. «Формы оценки соответствия поднадзорных объектов в области гигиены питания».</b>				ПК-1 ПК-8		
6.1	Тема. Правовая основа ФГСЭН в области гигиены питания в рамках Евразийского экономического союза.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	10	III	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<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) устранению последствий нарушений. <b>Уметь:</b> применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. <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.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.					
6.2	Тема. Организация производственного контроля на пищевых объектах с использованием системы НАССР.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.	11	III	<b>ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности</b>	<b>Знать:</b> принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; санитарно-эпидемиологические требования к пищевым объектам; правила организации 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. <b>Уметь:</b> применять правила организации 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. <b>Владеть:</b> методами обнаружения, пресечения, и устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждение, предотвращения возможного причинения	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.				вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера.	
6.3	Тема. ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных	9	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности комплекса санитарно-	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>условиях чрезвычайных ситуаций</b>	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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции методами организации и проведения внеплановых проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	
6.4	Тема. ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью кондитерской продукции.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление	9	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью кондитерской продукции; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности и производственный	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	контроль за качеством и безопасностью кондитерской продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью кондитерской продукции; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	
6.5	Тема. ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных	9	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов;	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>проверок объектов надзора.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Работа с литературой и Интернет-ресурсами.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p>			<p><b>инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</b></p>	<p>разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.</p>	№ 1
6.6	Тема. ФГСЭН за предприятиями соковой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых	9	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями соковой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью соковой продукции, изготовленной из фруктов и овощей; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (отравлений); принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Тесты № 1-10</p> <p>Практические навыки № 1, 2</p> <p>Ситуационные задачи № 1</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Тесты №1-5</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	соковой продукции, изготовленной из фруктов и овощей.	внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	пищевого поведения и показателей качества и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции на организм различных групп населения. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями соковой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью соковой продукции, изготовленной из фруктов и овощей; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями соковой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью соковой продукции, изготовленной из фруктов и овощей; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
6.7	Тема. ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-	9	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции изготовленной из фруктов и овощей; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.					
6.8	Тема. ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий,	9	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.				безопасностью мяса и мясной продукции; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	
6.9	Тема. ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных	9	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.				условиях чрезвычайных ситуаций. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	
6.10	Тема. ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.	9	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических)	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>чрезвычайных ситуаций</b>	мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	
6.11	Тема. ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью сахара.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление	9	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью сахара; гигиеническую характеристику алиментарно-зависимых инфекционных (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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью сахара; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	эффективности 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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью сахара; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	
6.12	Тема. ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью масложировой продукции.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных	9	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью масложировой продукции; 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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями масложировой	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>проверок объектов надзора.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Работа с литературой и Интернет-ресурсами.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p>			<p><b>инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</b></p>	<p>промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью масложировой продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью масложировой продукции; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.</p>	№ 1
6.13	Тема. ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и	8	III	<b>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью консервированной продукции; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния пищевого поведения и показателей качества и безопасности продовольственного сырья и	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>Тесты № 1-10</p> <p>Практические навыки № 1, 2</p> <p>Ситуационные задачи № 1</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Тесты №1-5</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	консервированной продукции.	внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.			<b>предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</b>	пищевой продукции на организм различных групп населения. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью консервированной продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью консервированной продукции; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1
6.14	Тема. ФГСЭН за	Разработка состава,	6	III	<b>ПК-1 готовность</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за предприятиями	<b>Текущий контроль:</b>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	<p>предприятиями других отраслей пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции.</p>	<p>последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Работа с литературой и Интернет-ресурсами.</p> <p>Оформление</p>			<p><b>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</b></p>	<p>других отраслей пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции; 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> применять технологии ФГСЭН за предприятиями других отраслей пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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.</p> <p><b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за предприятиями других отраслей пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью продукции; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.</p>	<p>Тесты № 1-10</p> <p>Практические навыки № 1, 2</p> <p>Ситуационные задачи № 1</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>Тесты №1-5</p> <p>Практические навыки №1,2</p> <p>Ситуационные задачи № 1</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		учетно-отчетной документации.					
6.15	Тема. ФГСЭН за организациями общественного питания.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	6	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за организациями общественного питания; 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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за организациями общественного питания; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за организациями общественного питания; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.					
6.16	Тема. ФГСЭН за организациями торговли.	Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) проверок объектов надзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой	6	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> содержание ФГСЭН за организациями торговли; 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. <b>Уметь:</b> применять технологии ФГСЭН за организациями торговли; разрабатывать, реализовывать и оценивать степень эффективности 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. <b>Владеть:</b> технологиями ФГСЭН за организациями торговли; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями требований, установленных нормативными документами.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-5 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации.					
7.	<b>Раздел 7. «Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания».</b>		<b>154</b>	<b>III</b>	ПК-4 ПК-10		
7.1	Тема. Глобальные вопросы в области продовольственной безопасности и питания в мире.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных	9	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> глобальные вопросы в области продовольственной безопасности и питания в мире проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности.					
7.2	Тема. Учреждения Организации объединенных наций, работающие в области продовольственной безопасности	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации	6	III	<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>	<b>Знать:</b> организацию, формы и методы работы учреждений Организации объединенных наций, работающие в области продовольственной безопасности за качеством и безопасностью пищевых продуктов, вопросы международного сотрудничества. <b>Уметь:</b> применять методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания с учетом мирового опыта, 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 <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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №85-90 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		управления обеспечением продовольственной безопасности.					
7.3	Тема. Декларация Всемирного саммита по продовольственной безопасности.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности.	9	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям их производства</b>	<b>Знать:</b> декларацию Всемирного саммита по продовольственной безопасности; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
7.4	Тема. Всемирная организация здравоохранения и здоровое питание.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности. Изучение и ранжирование по доли вклада факторов риска	6	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям их производства</b>	<b>Знать:</b> вопросы здорового питания и результаты деятельности ВОЗ; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		формирования алиментарно-зависимых заболеваний. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения с целью профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.					
7.5	Тема. Продовольственная и сельскохозяйственная организации ООН.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью	9	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними</b>	<b>Знать:</b> продовольственные и сельскохозяйственные организации ООН; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности			<b>материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	
7.6	Тема. Основные направления деятельности в области глобального питания.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных	6	III	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	<b>Знать:</b> основные направления деятельности в области глобального питания, вопросы международного сотрудничества. <b>Уметь:</b> применять методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания с учетом мирового опыта, 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 <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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №85-90 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности					
7.7	Тема. Межучрежденческая целевая группа по профилактике неинфекционных заболеваний и борьбе с ними.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления	6	III	<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>	<b>Знать:</b> межучрежденческие целевые группы по профилактике неинфекционных заболеваний и борьбе с ними, вопросы международного сотрудничества. <b>Уметь:</b> применять методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания с учетом мирового опыта, 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 <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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №85-90 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		обеспечением продовольственной безопасности					
7.8	Тема. Кодекс Алиментариус (CODEX ALIMENTARIUS).	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности	12	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> Кодекс Алиментариус (CODEX ALIMENTARIUS); проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
7.9	Тема. Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности	12	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям их производства</b>	<b>Знать:</b> систему управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
7.10	Тема. Международное сотрудничество в управлении безопасностью	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с	6	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических</b>	<b>Знать:</b> международное сотрудничество в управлении безопасностью пищевых производств; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	пищевых производств.	литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности.			<b>ких требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	№ 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
7.11	Тема. Сотрудничество с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной	6	III	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих</b>	<b>Знать:</b> вопросы сотрудничества с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей. <b>Уметь:</b> применять методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания с учетом мирового опыта, применять эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №85-90 Практические навыки

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности			<b>свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</b>	деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях <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	№19, 20 Ситуационные задачи № 10
7.12	Тема. Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных	9	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними</b>	<b>Знать:</b> доктрину продовольственной безопасности Российской Федерации; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4



№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности			<b>материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	
7.13	Тема. Стратегия национальной безопасности Российской Федерации.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении	8	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> доктрину продовольственной безопасности Российской Федерации; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности					
7.14	Тема. Система организации управления обеспечением продовольственной безопасности.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации	6	III	<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>	<b>Знать:</b> систему организации управления обеспечением продовольственной безопасности. <b>Уметь:</b> применять методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания с учетом мирового опыта, 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 <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	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №85-90 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		управления обеспечением продовольственной безопасности					
7.15	Тема. Система показателей для оценки состояния продовольственной безопасности в странах СНГ.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности.	8	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> систему показателей для оценки состояния продовольственной безопасности в странах СНГ; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
7.16	Тема. Международные системы показателей, характеризующих продовольственную безопасность, и методологические аспекты их исчисления.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности.	9	III	<b>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</b>	<b>Знать:</b> международные системы показателей, характеризующих продовольственную безопасность, и методологические аспекты их исчисления; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
7.17	Тема. Глобальный индекс продовольственной безопасности.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с	6	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических</b>	<b>Знать:</b> глобальный индекс продовольственной безопасности; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности			<b>ких требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	№ 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 4
7.18	Тема. Система показателей по оценке продовольственной безопасности, разработанная ФАО.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной	9	III	<b>ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам,</b>	<b>Знать:</b> система показателей по оценке продовольственной безопасности, разработанная ФАО; проблемы контаминации пищевого сырья химическими чужеродными веществами; принципы гигиенического нормирования, требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. <b>Уметь:</b> применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к пищевым	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1,2 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №1-50 Практические навыки

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		документации. Формирование проектов межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности			<b>продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства</b>	продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства. <b>Владеть:</b> методами применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства.	№1,2 Ситуационные задачи № 4
7.19	Тема. Развитие и повышение конкурентоспособности сельского хозяйства России в условиях углубления интеграции в ЕАЭС.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Работа с литературой и Интернет-ресурсами. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование проектов межведомственных	6	III	<b>ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-</b>	<b>Знать:</b> методы развития и повышения конкурентоспособности сельского хозяйства России в условиях углубления интеграции в ЕАЭС. <b>Уметь:</b> методы развития и повышения конкурентоспособности сельского хозяйства России в условиях углубления интеграции в ЕАЭС; применять методы ГСЭН за качеством и безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания с учетом мирового опыта, применять эффективные способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-	<b>Текущий контроль:</b> Тесты № 1-10 Практические навыки № 1, 2 Ситуационные задачи № 1 <b>Промежуточная аттестация:</b> Тесты №85-90 Практические навыки №19, 20 Ситуационные задачи № 10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Составление системы организации управления обеспечением продовольственной безопасности			<b>эпидемиологического благополучия населения</b>	эпидемиологического благополучия населения в современных условиях <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	
<b>Всего:</b>			<b>548/294 842</b>	<b>I/III</b>			

### 3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

#### 3.1. Виды образовательных технологий

1. Лекции – визуализации.
2. Практические занятия с элементами визуализации.
3. Работа с дополнительной литературой на электронных носителях.
4. Решение визуализированных тестовых заданий, клинических задач.
5. Мастер-класс.

**Лекционные занятия** проводятся в специально выделенных для этого помещениях – лекционном зале. Все лекции читаются с использованием мультимедийного сопровождения и подготовлены с использованием программы Microsoft Power Point. Каждая тема лекции утверждается на совещании кафедры. Часть лекций содержат графические файлы в формате JPEG. Каждая лекция может быть дополнена и обновлена. Лекций хранятся на электронных носителях в учебно-методическом кабинете и могут быть дополнены и обновлены.

**Практические занятия** проводятся на кафедре в учебных комнатах клиники. Часть практических занятий проводится с мультимедийным сопровождением, цель которого – демонстрация клинического материала из архива кафедры. Архивные графические файлы хранятся в электронном виде, постоянно пополняются и включают в себя (мультимедийные презентации по теме занятия, клинические примеры, схемы, таблицы, видеофайлы).

На клиническом практическом занятии ординатор может получить информацию из архива кафедры, записанную на электронном носителе (или ссылку на литературу) и использовать ее для самостоятельной работы. Визуализированные и обычные тестовые задания в виде файла в формате MS Word, выдаются преподавателем для самоконтроля и самостоятельной подготовки студента к занятию.

#### 3.2. Занятия, проводимые в интерактивной форме

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется стандартом и составляет 22,4 % от аудиторных занятий, т. е. 34 часа.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час.	Методы интерактивного обучения	Кол-во час.
1	Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужб	ПЗ	19	Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	5
2	Фактическое питание различных групп населения и пииту и его оптимизации	ПЗ	19	Case-study Контекстное обучение Междисциплинарное обучение	5
3	Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика	ПЗ	19	Case-study Контекстное обучение Междисциплинарное обучение	5
4	Современные методы оценки соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции	ПЗ	19	Case-study Контекстное обучение Междисциплинарное обучение	5
5	Чужеродные вещества в продовольственном сырье и пищевой продукции и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	ПЗ	19	Case-study Контекстное обучение Междисциплинарное обучение	5
6	Формы оценки соответствия	ПЗ	41	Case-study	5



	поднадзорных объектов в области гигиены питания			Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	
7	Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания	ПЗ	14	Case-study Междисциплинарное обучение Опережающая самостоятельная работа	5
	Всего часов:		150		35

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

### 4.1 Виды и формы контроля знаний

**Пояснительная записка по процедуре проведения итогового контроля.** Итоговый контроль проводится в форме зачета по дисциплине «Гигиена питания». Зачет проводится в форме тестирования, устного ответа на вопросы билета и решения ситуационных задач. Ординатор получает тест из 100 тестовых заданий по разным разделам дисциплины, билет, включающий 2 вопроса из списка для зачёта и свою задачу из комплекта для зачета.

#### 4.1.1 Список вопросов для подготовки к зачёту:

№	Вопрос:
1	Оценка и основные положения рационального питания различных групп населения.
2	Пути оптимизации пищевого рациона.
3	Оценка пищевого статуса различных групп населения.
4	Оценка питания детей и подростков и пути оптимизации.
5	Оценка питания лиц старшего возраста и пути оптимизации.
6	Санитарно-гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания.
7	Санитарно-гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания.
8	Санитарно-гигиенический мониторинг за качеством питания различных групп населения.
9	Организационная основа деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на современном этапе.
10	Правовая основа по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.
11	Форма и система государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий.
12	Оценка рисков формирования избыточной массы тела, ожирения и основные направления профилактики.
13	Оценка рисков формирования остеопороза и основные направления профилактики.
14	Оценка рисков формирования пищевой аллергии и основные направления профилактики пищевой непереносимости.
16	Сальмонеллез, листериозы этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
17	Иерсиниозы, кампилобактериозы этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
18	Колиинфекции, вирусные гастроэнтериты этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.

19	Стафилококковый токсикоз, ботулизм этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
20	Микотоксикозы: этиология, «виновные пищевые продукты», клиника, профилактика.
21	Деятельность специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при пищевых отравлениях.
22	Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения
23	Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья молока и молочной продукции
24	Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья мяса и мясной продукции
25	Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья рыбы и рыбной продукции
26	Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья хлеба и хлебобулочной продукции
27	Методы отбора порядок отбора проб продовольственного сырья и пищевой продукции.
28	Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения по показателям физико-химической и радиационной безопасности.
29	Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения по показателям микробиологической безопасности.
30	Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения по показателям физико-химической и радиационной безопасности.
31	Оценка соответствия продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения по показателям микробиологической безопасности
32	Основные требования к сопроводительной документации санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции.
33	Современные методы оценки безопасности генно-инженерно-модифицированных организмов, продуктов из них или с их применением.
34	Оценка рисков ассоциированных с оборотом нанопродуктов.
35	Деятельность ФГСЭН в области гигиены питания в рамках Евразийского экономического союза.
36	ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью хлеба и хлебобулочной продукции.
37	ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью молока и молочной продукции.
38	ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью мяса и мясной продукции.
39	ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью рыбы и рыбной продукции
40	ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью масложировой продукции.
41	ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью консервированной продукции.
42	ФГСЭН за организациями общественного питания.
43	ФГСЭН за организациями торговли.
44	Декларация Всемирного саммита по продовольственной безопасности.

45	Сотрудничество с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей.
----	---

#### 4.1.3. Тестовые задания текущего контроля:

##### 1. БОЛЕЗНИ, ВОЗНИКАЮЩИЕ ПРИ ДЕФИЦИТЕ БЕЛКА В РАЦИОНЕ:

- А) квашиоркор
- Б) алиментарная дистрофия
- В) гиповитаминоз
- Г) алиментарный маразм
- Д) сочетание а, б, г

Ответ: Д

##### 2. ИССЛЕДОВАНИЕ ТЕМНОВОЙ АДАПТАЦИИ ПРОВОДИТСЯ С ЦЕЛЬЮ ОПРЕДЕЛЕНИЯ ДЕФИЦИТА:

- А) витамина D
- Б) витамина E
- В) витамина A
- Г) витаминов группы B
- Д) аскорбиновой кислоты

Ответ: В

##### 3. ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ВОЗНИКАЮТ ПРИ НАКОПЛЕНИИ В 1Г (МЛ) ПРОДУКТА МИКРОБНЫХ КЛЕТОК НЕ МЕНЕЕ:

- А)  $1 \cdot 10^2$
- Б)  $1 \cdot 10^3$
- В)  $1 \cdot 10^4$
- Г)  $1 \cdot 10^5$
- Д)  $1 \cdot 10^6$

Ответ: Д

##### 4. ПОТРЕБНОСТИ В ЖИРАХ ВОЗРАСТАЮТ:

- А) при умственном труде
- Б) при тяжелой физической работе
- В) в период реконвалесценции
- Г) в пожилом возрасте
- Д) при беременности

Ответ: Б

##### 5. К МЕРАМ ПРОФИЛАКТИКИ СТАФИЛОКОККОВОГО ТОКСИКОЗА НЕ ОТНОСЯТСЯ:

- А) осмотр работающих на наличие гнойничковых поражений открытых участков кожи
- Б) запрещение в летний период изготовление кремов с содержанием сахара менее 60%
- В) кипячение загрязненного молока
- Г) запрещение использование молока от маститных животных
- Д) строгое соблюдение условий и сроков реализации пищевых продуктов

Ответ: В

##### 6. ПЛЕСНЕВЕЛЫЙ ХЛЕБ ОЦЕНИВАЕТСЯ КАК:

- А) доброкачественный продукт
- Б) условно-годный продукт после срезания пораженных корок
- В) условно-годный для переработки на сухари
- Г) недоброкачественный продукт
- Д) продукт с пониженной пищевой ценностью

Ответ: Г

##### 7. ЧТО ТАКОЕ "ЗАГАР"?

- А) красный налет, вызванный развитием пигментообразующих бактерий на поверхности рыбы

- Б) потемнение мышечной ткани вдоль позвоночника вследствие гемолиза эритроцитов в крупных кровеносных сосудах
- В) бурый цвет покровов рыбы вследствие окисления жиров кислородом воздуха
- Г) изменения окраса ткани при размножении в ней гнилостных микроорганизмов
- Д) личинка сырной мухи, поражающая соленую рыбу

Ответ: Б

**8. ГЕРМЕТИЧНОСТЬ КОНСЕРВНОЙ БАНКИ ОПРЕДЕЛЯЮТ ПОГРУЖЕНИЕМ В ВОДУ:**

- А) на 2-3 мин. при температуре 90°C
- Б) на 3-5 мин. при комнатной температуре
- В) на 5-7 мин. при температуре не ниже 85 °С
- Г) на 5-7 мин. при температуре кипения

Ответ: В

**9. К ОЧЕНЬ СТОЙКИМ ОТНОСЯТСЯ ПЕСТИЦИДЫ, СТОЙКОСТЬ В ОБЪЕКТАХ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОТОРЫХ СОСТАВЛЯЕТ:**

- А) свыше 24 мес
- Б) 1-2года
- В) 1 -12 месяцев
- Г) 1-6 месяцев
- Д) до 1 месяца

Ответ: А

**10. ФРУКТЫ И ЯГОДЫ, ОБРАБОТАННЫЕ КОНТАКТНЫМИ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ПЕСТИЦИДАМИ С ПРЕВЫШЕНИЕМ МДУ В 3 - 4 РАЗА, МОГУТ БЫТЬ:**

- А) использованы в питании без ограничений
- Б) использованы в питании после 1 - 2 недельной выдержки
- В) переработаны на сухофрукты
- Г) переработаны на варенье, повидло, джем без всяких ограничений
- Д) переработаны на варенье, повидло, джем после очистки от кожуры

Ответ:Д

**11. ГОТОВАЯ ПРОДУКЦИЯ (КОЛБАСНЫЕ ИЗДЕЛИЯ, МЯСНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ) ДОЛЖНА КОНТРОЛИРОВАТЬСЯ МИКРОБИОЛОГИЧЕСКОЙ ЛАБОРАТОРИЕЙ ПРЕДПРИЯТИЯ НЕ РЕЖЕ**

- А) одного раза в пять дней
- Б) одного раза в месяц
- В) один раз в декаду
- Г) один раз в квартал

Ответ:А

**12. ПИЩЕВАЯ ДОБАВКА НАТРИЯ НИТРИТ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ ПРИ ИЗГОТОВЛЕНИИ ПИЩЕВОГО ПРОДУКТА**

- А) колбасные изделия
- Б) жиры, маргарины
- В) мясная нарезка
- Г) соки фруктовые

Д) концентраты сухие для первых и вторых блюд

Ответ: А

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

- А) скомбротоксин
- Б) цигуатоксин

- В) сакситоксин
  - Г) тетродотоксин
- Ответ: Г

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

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

Ответ: Б

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

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

Ответ: В

**16. 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

**17. ФОРМА ОБЯЗАТЕЛЬНОГО ПОДТВЕРЖДЕНИЯ СООТВЕТСТВИЯ СПЕЦИАЛИЗИРОВАННОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ И ТЕХНИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ**

- А) лицензирование
- Б) декларирование соответствия
- В) государственная регистрация
- Г) сертификация

Ответ: В

**18. СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОСНОВЫВАЮТСЯ И УСТАНОВЛИВАЮТСЯ**

- А) изготовителем
- Б) Министерством здравоохранения
- В) контрольно-надзорными органами
- Г) органами по сертификации

Ответ: А

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

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

Ответ: Б

**20. НА ПРЕДПРИЯТИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИЗГОТОВЛЕНИЕ**

- А) рыбного заливного
- Б) блинчиков с мясной начинкой
- В) мясного студня

Г) макарон по-флотски

Ответ: Г

#### **4.1.4. Тестовые задания промежуточного контроля:**

##### **1. В ПРОДУКТАХ РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ ИМЕЕТСЯ ДЕФИЦИТ:**

А) заменимых аминокислот

Б) незаменимых аминокислот

В) насыщенных жирных кислот

Г) ненасыщенных жирных кислот

Д) сложных углеводов

Ответ: Б

##### **2. ПИЩЕВОЙ СТАТУС, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЙСЯ ИДЕАЛЬНЫМ СОСТОЯНИЕМ СТРУКТУРЫ И ФУНКЦИЙ ОРГАНИЗМА, НАЛИЧИЕМ АДАПТАЦИОННЫХ РЕЗЕРВОВ, ДОСТАТОЧНЫХ ДЛЯ ЛЮБЫХ УСЛОВИЙ СУЩЕСТВОВАНИЯ:**

А) обычный

Б) оптимальный

В) патологический недостаточный

Г) патологический избыточный

Ответ: Б

##### **3. ЗАКЛЮЧЕНИЕ ЭКСПЕРТА ПО ПАРТИИ СВИНИНЫ, ПОРАЖЕННОЙ ТРИХИНЕЛЛЕЗОМ:**

А) пригодна для питания без ограничения

Б) пониженной пищевой ценности

В) условно годное, разрешена реализация после проваривания

Г) условно годное, разрешена реализации после замораживания

Д) не пригодно для питания, подлежит технической утилизации

Ответ: Д

##### **4. ГИГИЕНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ПРОИЗВОДСТВУ МОЛОКА И МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ РЕГЛАМЕНТИРУЕТ**

А) ТР ТС 033/2013 "О безопасности молока и молочной продукции"

Б) ТР ТС 021/2014 "Производство молока и молочной продукции"

В) ТР ТС 005/2011 "Гигиенические требования к производству молочной продукции"

Г) ТР ТС 089/2015 "Санитарные требования к производству молока"

Д) ТР ТС 022/2009 "Требования к качеству и безопасности молока"

##### **5. ПРИ ОТСУТСТВИИ ГОРЧЕЙ ИЛИ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ ПИЩЕВЫЕ ОБЪЕКТЫ (КАК СТАЦИОНАРНЫЕ, ТАК И ВРЕМЕННЫЕ)**

А) могут осуществлять работу только объекты временного размещения при согласовании с ТУ РПН

Б) не могут осуществлять работу

В) могут осуществлять работу в ограниченном режиме

Г) могут осуществлять работу по сокращенному технологическому циклу при отсутствии горячей воды

Ответ: Б

##### **6. ХИМИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ, ЦЕЛЕНАПРАВЛЕННО ВНОСИМЫЕ В ПРОЦЕССЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

А) нитрозамины, пестициды, нитраты, пищевые добавки

Б) токсичные элементы, нитрозамины, нитраты

В) пестициды, стимуляторы роста, пищевые добавки

Г) токсичные элементы, стимуляторы роста, нитрозамины

Ответ: В

##### **7. РЫБА МОЖЕТ СТАТЬ ПРИЧИНОЙ ВОЗНИКНОВЕНИЯ У ЧЕЛОВЕКА СЛЕДУЮЩИХ ГЕЛЬМИНТОЗОВ**

- А) дифиллоботриоза, трихинеллеза
- Б) тениидоза, описторхоза
- В) дифиллоботриоза, описторхоза
- Г) тениидоза, дифиллоботриоза

Ответ: В

**8. К ПИЩЕВЫМ ОТРАВЛЕНИЯМ НЕ ОТНОСЯТСЯ ЗАБОЛЕВАНИЯ, СВЯЗАННЫЕ С АЛИМЕНТАРНЫМ ПОСТУПЛЕНИЕМ В ОРГАНИЗМ**

- А) фазина
- Б) алкоголя
- В) пестицида
- Г) соланина

Ответ: Б

**9. ПОД МИКОТОКСИНАМИ ПОНИМАЮТ ОРГАНИЧЕСКИЕ ПРИРОДНЫЕ СОЕДИНЕНИЯ, ЯВЛЯЮЩИЕСЯ ВТОРИЧНЫМИ МЕТАБОЛИТАМИ**

- А) почвенных микроскопических грибов и накапливающиеся в готовой пище при нарушенных условиях ее хранения
- Б) почвенных микроскопических грибов, паразитирующих на различных растениях, и обладающие высокой устойчивостью к основным режимам обработки пищи
- В) высших ядовитых грибов и накапливающиеся в готовой пище при нарушенных сроках ее хранения
- Г) высших ядовитых грибов и обладающие устойчивостью к основным режимам обработки пищи

Ответ: Б

**10. НОРМАТИВЫ, СВЯЗАННЫЕ С ПРИМЕНЕНИЕМ ПЕСТИЦИДОВ** А) допустимая суточная доза, ПДК в пищевых продуктах, ПДК в почве

- Б) максимальная суточная доза, ПДК в пищевых продуктах, МДУ в почве
- В) среднесуточная доза, МДУ в почве, ПДК в пищевых продуктах
- Г) допустимая суточная доза, МДУ в пищевых продуктах, ПДК в почве

Ответ: Г

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

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

Ответ: В

**12. ГОСУДАРСТВЕННОЙ РЕГИСТРАЦИИ ПОДЛЕЖИТ**

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

Ответ: Г

**13. В ОРГАНИЗАЦИЯХ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ ЗАПРЕЩАЕТСЯ ОСТАВЛЯТЬ НА СЛЕДУЮЩИЙ ДЕНЬ**

- А) свежие фрукты и овощи
- Б) картофельное пюре
- В) компоты
- Г) горячие первые блюда

Ответ: Б

**14. 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

**15. РАСПОЛОЖЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЦЕХОВ МОЛОЧНОГО ЗАВОДА ДОЛЖНО ОБЕСПЕЧИВАТЬ**

- А) соблюдение безопасности производства для прилегающей жилой территории
- Б) выполнение мероприятий по охране труда
- В) поточность технологических процессов
- Г) удобство работы персонала

Ответ: В

**16. С ПОЗИЦИЙ ГЕЛЬМИНТОЛОГИЧЕСКОЙ БЕЗОПАСНОСТИ ПРЕДПОЧТЕНИЕ В ХРАНЕНИИ И РЕАЛИЗАЦИИ ОТДАЕТСЯ РЫБЕ**

- А) замороженной
- Б) соленой
- В) живой
- Г) копченой

Ответ: А

**17. К ТОКСИНАМ, НОРМИРУЕМЫМ В РАСТИТЕЛЬНОЙ ПРОДУКЦИИ, ОТНОСЯТСЯ**

- А) эндотоксины
- Б) фитотоксины
- В) микотоксины
- Г) фикотоксины

Ответ: В

**18. СРОКОМ ГОДНОСТИ ЯВЛЯЕТСЯ ПЕРИОД**

- А) в течение которого товар при соблюдении установленных условий хранения сохраняет свои свойства, указанные в нормативном документе
- Б) по истечении которого сырье и продукты считаются условно пригодными для их использования по назначению
- В) по истечении которого сырье и продукты считаются непригодными для их использования по назначению
- Г) по истечении которого сырье подлежит дополнительной обработке перед употреблением

Ответ: В

**19. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПЛАНОВЫХ И ПО ЭПИДЕМИЧЕСКИМ ПОКАЗАНИЯМ ОБСЛЕДОВАНИЙ ДЕКРЕТИРОВАННЫХ ГРУПП НАСЕЛЕНИЯ НА НАЛИЧИЕ ПАРАЗИТАРНЫХ БОЛЕЗНЕЙ ОБЕСПЕЧИВАЕТСЯ**

- А) врачами-эпидемиологами территориальных подразделений Роспотребнадзора
- Б) врачами-инфекционистами медицинских организаций (государственной, муниципальной и частной системы здравоохранения)
- В) врачами-паразитологами медицинских организаций (государственной, муниципальной и частной системы здравоохранения)
- Г) руководителями организаций и индивидуальными предпринимателями по месту их работы

Ответ: Г

**20. ДОПУСТИМЫЕ КОНЦЕНТРАЦИИ МИГРАЦИИ УСТАНОВЛИВАЮТСЯ ДЛЯ**

- А) полимеров, контактирующих с пищевыми продуктами
- Б) мономеров и вспомогательных технологических компонентов полимерного материала, контактирующего с пищевыми продуктами
- В) токсичных элементов и радионуклидов, содержащихся в почвах сельскохозяйственных угодий



Г) химических соединений, присутствующих в воде, используемой для мытья и приготовления пищевых продуктов

Ответ: Б

#### **4.1.5. Ситуационные задачи:**

##### **Ситуационная задача 1.**

Органолептическое исследование вареной колбасы показало: внешний вид без особенностей, оболочка серого цвета, слегка влажная, запах и вкус кисловатые, расцветка фарша серая, фарш однородный, с воздушными пустотами серого цвета, консистенция фарша рыхлая. Химический анализ: соль кухонная - 2 %, нитриты - 0,005 %, влага - 75 %, крахмал - 2,5 %. Дать оценку доброкачественности вареной колбасы.

##### **Ситуационная задача 2.**

В студентки, которая имела избыточную массу тела и находилась длительное время на самодеятельной разгрузочной диете (чай без сахара, яблоки, морковь, капуста), появились такие симптомы: хейлоз (заиды), себорейная экзема, повышенная чувствительность глаз, слезотечение, анемия. Врач пришел к выводу, что такая клиническая картина укладывается в симптомы недостатка рибофлавина. С помощью каких продуктов можно ликвидировать этот гиповитаминоз? (указать 5-6 продуктов).

##### **Ситуационная задача 3.**

В городе Н. отмечается высокий процент проб молочной продукции, не соответствующей действующим гигиеническим нормативам по микробиологическим показателям. Известно, что вся эта продукция произведена на местном молочном комбинате.

Необходимо:

1. Назвать оперативные меры, которые нужно предпринять в этой ситуации.
2. Определить цель и задачи санитарно-эпидемиологического обследования молочного комбината в данной ситуации.
3. Охарактеризовать методику санитарно-эпидемиологического обследования предприятий молочной промышленности в этой ситуации.
4. Определить возможные точки отбора проб молочной продукции.
5. Указать нормативные документы, необходимые для санитарно-эпидемиологической оценки качества молочной продукции.
6. Назвать критерии оценки качества и безопасности:
  - а) молока заготовляемого и пастеризованного
  - б) кисломолочных напитков
  - в) творога.

##### **Ситуационная задача 4.**

В соответствии с планом проведения мероприятий по контролю соблюдения санитарного законодательства проведено санитарно-эпидемиологическое обследование цеха производства молочной продукции.

В ходе осуществления надзорных мероприятий производителем была представлена рабочая программа производственного контроля.

Необходимо:

1. Назвать все возможные объекты производственного контроля на указанном производстве.
2. Охарактеризовать требования к программе производственного контроля.
3. Дать оценку полноте и порядку организации производственного контроля.

##### **Ситуационная задача 5.**

В ходе реализации региональной программы «Оценка фактического питания и пищевого статуса населения» отделом надзора за питанием населения ТУ Роспотребнадзора проведено изучение фактического питания студентов педагогического института.

Изучалось фактическое питание 820 студентов, из них 510 девушек и 310 юношей. Возраст студентов 18-28 лет. Услугами предприятий общественного питания института пользуются 98% студентов.

При изучении фактического питания использовался метод 24-часового (суточного) воспроизведения (табл.1).

**Таблица 1- Нутриентный состав и энергетическая ценность рационов**

Нутриенты, энергия	Фактическое содержание	
	Мужчины	Женщины
Белки, г	58	48
в том числе животные	25	24
Жиры, г	80	52
Углеводы, г	402	272
Кальций, мг	700	600
Фосфор, мг	1400	1200
Магний, мг	360	300
Железо, мг	8	9
Цинк, мг	16	14
Йод, мг	0,1	0,1
Витамин С, мг	45	50
В <sub>1</sub> , мг	1	1
В <sub>2</sub> , мг	1,3	1,2
В <sub>6</sub> , мг	1,9	1,6
Энергия, ккал	2560	1748

Необходимо:

1. Составить заключение по результатам изучения фактического питания студентов.
2. Разработать предложения по коррекции фактического питания.

### **Практические задания:**

#### **Задание 1.**

Требуется провести оценку С-витаминизации в лечебно-профилактическом учреждении.

Необходимо:

- 1) Указать порядок контроля С-витаминизации в ЛПУ.
- 2) Рассчитать необходимое количество вносимой аскорбиновой кислоты, если известно, что в данный момент в ЛПУ на лечении находятся 150 пациентов.
- 3) Назвать правила отбора готовых блюд при оценке С-витаминизации.
- 4) Провести количественную оценку С-витаминизации, если фактическое содержание аскорбиновой кислоты в III-м блюде 50 мг.

#### **Задание 2.**

Требуется составить экспертное заключение о возможности использования блочного ударопрочного полистирола для изготовления стаканчиков для упаковки йогурта по протоколу лабораторных исследований.

Необходимо:

- 1) Назвать официальные документы, необходимые специалисту при решении этого вопроса.

- 2) Определить перечень материалов, необходимых для получения информации о полимере.
- 3) Назвать гигиенические требования к полимерным материалам и изделиям из них.
- 4) Определить схему лабораторного исследования данного полимерного материала.

### **Задание 3.**

Необходимо провести плановое мероприятие по надзору за соблюдением санитарного законодательства в отношении индивидуального предпринимателя, осуществляющего деятельность в области оказания услуг общественного питания.

Необходимо:

- 1) Назвать официальные документы, касающиеся предмета надзора и определяющие действия специалиста в представленной ситуации.
- 2) Назвать критерии оценки санитарно-эпидемиологического состояния объекта.
- 3) Назвать этапы проведения надзорных мероприятий на предприятиях
- 4) Составить план лабораторных исследований, которые необходимо провести соответственно поставленной цели.
- 5) Назвать объекты микробиологического исследования на предприятии общественного питания.
- 6) Назвать, какие вопросы, связанные с безопасностью выпускаемой продукции, можно оценить при микробиологическом контроле.

### **Задание 4.**

По поручению должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, требуется провести санитарно-эпидемиологическую экспертизу пищевого продукта на соответствие требованиям санитарного законодательства.

Необходимо:

- 1) Назвать последовательно этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевого продукта, характеризуя каждый из них.
- 2) Указать, какие документы необходимы для решения этого вопроса.
- 3) Указать порядок определения возможности и путей реализации пищевых продуктов.
- 4) Назвать документ, который выдается после проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции.

С целью разработки мероприятий по оптимизации питания школьников, проживающих в экологически неблагоприятном регионе, требуется изучить и проанализировать состояние фактического питания и пищевого статуса указанной группы населения.

Необходимо:

- 1) Обосновать выбор метода изучения фактического питания школьников.
- 2) Дать характеристику выбранного метода изучения фактического питания.
- 3) Назвать показатели оценки фактического питания школьников.
- 4) Обосновать выбор методов оценки пищевого статуса школьников.
- 5) Назвать клинические признаки алиментарного дисбаланса и лабораторные маркеры, используемые при оценке пищевого статуса.

### **Задание 5.**

Требуется дать оценку организации лечебно - профилактического питания для работающих в особо вредных условиях труда на химическом комбинате.

Необходимо:

- 1) Охарактеризовать методику оценки организации лечебно-профилактического питания на предприятии.
- 2) Назвать основные принципы построения рационов лечебно-профилактического питания.
- 3) Обосновать свои действия соответствующими законодательными, нормативами и инструктивно-методическими документами.

#### 4.1.6. Список тем рефератов:

1. Санитарно-гигиенические требования к организации питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации питания лиц старшего возраста.
3. Санитарно-гигиенические требования к организации питания детей и подростков.
4. Санитарно-гигиенические требования к организации питания беременных и кормящих.
5. Санитарно-гигиенические требования к организации питания работающих во вредных и опасных условиях труда.
6. Санитарно-гигиенические требования к организации питания больного человека.
7. Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции в процессе производства.
8. Требования к обеспечению безопасности сырья из зерновых продуктов, бобовых в процессе производства.
9. Требования к обеспечению безопасности мяса и мясной продукции в процессе производства.
10. Требования к обеспечению безопасности рыбы и рыбной продукции в процессе производства.
11. Требования к обеспечению безопасности консервированных продуктов в процессе производства.
12. Требования к обеспечению безопасности продукции нового вида в процессе производства.
13. Требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции растительного происхождения.
14. Требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции животного происхождения.
15. Порядок государственной регистрации специализированной пищевой продукции и продукции нового вида.
16. Оценка соответствия пищевой продукции и процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
17. Порядок расследования пищевых отравлений микробной этиологии.
18. Порядок расследования пищевых отравлений немикробной этиологии.
19. Санитарно-гигиенический надзор за производством и оборотом ГМО.
20. Определение экспозиции и оценка риска воздействия химических контаминантов пищевых продуктов на население.

#### 4.2. Критерии оценок по дисциплине

Характеристика ответа	Оценка ECTS	Баллы в РС	Оценка итоговая
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знания об объекте демонстрируются на фоне	A	100-96	5 (5+)

понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.			
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знания об объекте демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	В	95-91	5
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	С	90-86	4 (4+)
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	С	85-81	4
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако, допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	Д	80-76	4 (4-)
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	Е	75-71	3 (3+)
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Е	70-66	3
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	Е	65-61	3 (3-)

<p>Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотна. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.</p>	Fx	60-41	2 Требуется пересдача
<p>Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.</p>	F	40-0	2 Требуется повторное изучение материала

## Оценочные средства, рекомендуемые для включения в фонд оценочных средств итоговой государственной аттестации (ИГА).

### 4.3.1. Примеры тестовых заданий

Осваиваемые компетенции (индекс компетенции)	Тестовое задание	Ответ на тестовое задание
ПК-1	<p><b>К алиментарным факторам риска развития заболеваний желудочно-кишечного тракта не относится:</b></p> <p>а) нарушение режима питания  б) высокое потребление кисломолочных продуктов  в) низкое содержание в питании овощей и фруктов  г) злоупотребление жирной пищей  д) злоупотребление острыми блюдами</p>	б)
ПК-2	<p><b>Минимальное физиологическое количество (надежный уровень поступления) белка составляет _____ (г) на 1 кг массы тела</b></p> <p>а) 0,4  б) 0,6  в) 1  г) 0,8</p>	б)
ПК-3	<p><b>На предприятиях общественного питания разделочный инвентарь имеет специальную маркировку в целях</b></p> <p>а) предупреждения пищевых отравлений  б) предупреждения перемешивания разнородной продукции  в) удобства его использования персоналом  г) количественного учёта используемого инвентаря</p>	а)
ПК-4	<p><b>К показателям безопасности мяса и мясопродуктов относятся все, кроме следующего:</b></p> <p>а) токсичные элементы  б) микотоксины  в) радионуклиды  г) нитраты  д) пестициды</p>	г)
ПК-5	<p><b>Документ, удостоверяющий факт проведения исследования пищевой продукции, содержащий порядок проведения и полученные результаты:</b></p> <p>а) протокол исследования  б) санитарно-эпидемиологическое заключение  в) декларация соответствия  г) сертификат соответствия</p>	а)

	д) экспертное заключение	
ПК-6	<p><b>Основные меры профилактики отравлений ядовитыми грибами:</b></p> <p>а) гигиеническое обучение и воспитание различных групп населения</p> <p>б) соблюдение правил приемки грибов на сборных пунктах</p> <p>в) соблюдение правил сбора и торговли грибами</p> <p>г) запрет реализации продукции из смеси грибов домашнего приготовления</p> <p>д) сочетание 1, 2, 3, 4</p>	д)
ПК-7	<p><b>Критические значения индекса массы тела, предложенного ВОЗ, в качестве нормы:</b></p> <p>а) менее 18,5 кг/м<sup>2</sup></p> <p>б) 18,5 – 24,9 кг/м<sup>2</sup></p> <p>в) 25,0 – 29,9 кг/м<sup>2</sup></p> <p>г) 30,0 – 39,0 кг/м<sup>2</sup></p> <p>д) более 39,0 кг/м<sup>2</sup></p>	б)
ПК-8	<p><b>Объектами технического регулирования ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» являются:</b></p> <p>1) пищевая продукция и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации</p> <p>2) пищевая продукция и процессы производства (изготовления)</p> <p>3) пищевая продукция, производимая гражданами, занимающимися животноводством, предназначенной только для личного потребления</p> <p>4) процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации</p> <p>5) 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>	б)

## 5. ИНФОРМАЦИОННОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 1.1. Информационное обеспечение дисциплины

№ 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»)</b> [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.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
2.	<b>Электронная база данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека»</b> [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.	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»</b> [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.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
5.	<b>«Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ»</b> [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.	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»)</b> [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.	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</b> (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.	неограниченный



## 5.2. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 5.1. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
<b>Основная литература</b>				
1.	Королев, А. А. Гигиена питания : руководство для врачей / А. А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016.-624 с.	613 К 682	3	1
<b>Дополнительная литература</b>				
2.	Общая гигиена. Социально-гигиенический мониторинг [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Медико-профилактическое дело" по дисциплине "Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг / П. И. Мельниченко и др. ; под ред. П. И. Мельниченко ; М-во здравоохранения Рос. Федерации, Первый Моск. гос. мед. ун-т им. И. М. Сеченова. - Москва : Практическая медицина, 2015. - 511 с. : ил. - (Учебник для студентов медицинских вузов). - Библиогр.: с. 509-511	613 О-280	40	1
3.	Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг: руководство к практическим занятиям. Раздел "Общая гигиена" [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Медико-профилактическое дело" / П. И. Мельниченко и др. ; М-во здравоохранения Рос. Федерации, Первый Моск. гос. мед. ун-т им. И. М. Сеченова. - Москва : Практическая медицина, 2014. - 330 с. : ил. - (Учебная литература для студентов медицинских вузов). - Библиогр.: с. 328-330.	613 О-280	40	1
3.	<b>Гигиена с основами экологии человека</b> [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. Мельниченко П.И. - М. : ГЭОТАР- Медиа, 2013. - URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			1

5.	<b>Гигиена и экология человека</b> [Электронный ресурс] : учебник / Архангельский В.И., Кириллов В.Ф. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. -176с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			1
6.	<b>Гигиена детей и подростков</b> [Электронный ресурс] : учебник / Кучма В.Р. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.-528с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			1
7.	<b>Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям</b> [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.-288с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			1
8	<b>Общая гигиена</b> [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016.-432с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» <a href="http://www.studmedlib.ru/">http://www.studmedlib.ru/</a>			1

## 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### **Помещения:**

учебные комнаты, лекционные залы, помещения для практической подготовки обучающихся,

оборудованные мультимедийными и иными средствами обучения, позволяющими использовать симуляционные технологии, лаборатории, оснащенные специализированным оборудованием помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

**Оборудование:** столы, стулья, столы читательские

### **Средства обучения:**

Типовые наборы профессиональных моделей, результатов лабораторных и инструментальных исследований в количестве, позволяющем обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью, индивидуально.

Микроскоп, термостат, автоклав, наборы химической посуды, массо-измерительное оборудование, гомогенизатор, центрифуга, сушильный шкаф, анализатор нитратов и нитритов, бокс-штатив, груша резиновая, дейонизатор, диспенсор, дистиллятор, дозатор с наконечниками, рН-метр (рН-150МИ), мерная пипетка, морозильник, пипетка Пастеровская, планшет для микротитрования, питательные среды, необходимые для культивирования микроорганизмов, принадлежность для забора биоматериала и смывов с поверхности, спектрофотометр (УФ-1100), фотоэлектроколориметр (КФК-2 МП), холодильник, чашка Петри, шейкер, шпатель и петли микробиологические.

**Технические средства:** мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран),

аудиоколонки, ноутбук, компьютеры с выходом в Интернет, интерактивная доска, лазерный принтер сканер–копир, принтер NO: SCX – 4100, планшеты LENOVO

Демонстрационные материалы:

наборы мультимедийных презентаций, таблицы, муляжи

**Оценочные средства на печатной основе:**

тестовые задания по изучаемым темам, ситуационные задачи

**Учебные материалы:**

учебники, учебные пособия, раздаточные дидактические материалы

**Программное обеспечение:**

Microsoft Windows 8.1 Professional

Microsoft Office 13 Standard

Linux лицензия GNU GPL

LibreOffice лицензия GNU LGPLv3

Антивирус Dr.Web Security Space

Kaspersky Endpoint Security Russian Edition для бизнеса