

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. *Е.В. Коськина*

Коськина Е.В.

ЕВ 20 *20* г.

**ПРОГРАММА
ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«Гигиена питания»**

Специальность	32.08.02 «Гигиена питания»
Квалификация выпускника	Врач по гигиене питания
Форма обучения	очная
Управление последипломной подготовки специалистов	ординатура
Кафедра-разработчик рабочей программы	гигиены

Трудоемкость	3 ЗЕ
Часы	108 ч
Семестр	4

Кемерово 2020

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Государственная итоговая аттестация (ГИА) выпускников проводится в целях определения соответствия результатов освоения обучающимися основной образовательной программы ординатуры по специальности 32.08.02 «Гигиена питания», квалификация «подготовка кадров высшей квалификации (ординатура)», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1130 от «27» августа 2014 г. (рег. в Министерстве юстиции РФ № 34422 от 23.10.2014г.) и установления уровня подготовленности выпускника по направлению подготовки 32.08.02 «Гигиена питания» (уровень подготовки кадров высшей квалификации) к выполнению профессиональных задач.

Задачи ГИА:

- проверка уровня теоретической подготовки выпускника;
- проверка уровня освоения выпускником практических навыков и умений.

ГИА выпускников является обязательным завершающим этапом обучения. К ГИА допускается обучающийся, не имеющий академической задолженности и в полном объеме выполнивший учебный план или индивидуальный учебный план по соответствующей образовательной программе ординатуры по специальности 32.08.02 «Гигиена питания». Успешное прохождение ГИА является основанием для выдачи выпускнику документа об окончании ординатуры образца, установленного Министерством образования и науки Российской Федерации.

1.1 НОРМАТИВНЫЕ ДОКУМЕНТЫ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ ГИА

В настоящей программе использованы ссылки на следующие документы:

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки 32.08.02 «Гигиена питания», квалификация «подготовка кадров высшей квалификации (ординатура)», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1130 от «27» августа 2014 г. (рег. в Министерстве юстиции РФ № 34422 от 23.10.2014г.);
- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 13 июля 2017 г. № 653 «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 7 августа 2017 г., регистрационный №47703);
- Учебный план по специальности/направлению подготовки 32.08.02 «Гигиена питания» (уровень подготовки кадров высшей квалификации), утвержденный Ученым советом ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России «27» февраля 2020 г., Протокол №6;
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 ноября 2013 г. N 1258 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам ординатуры" (зарегистрировано в Минюсте РФ 28 января 2014 г., регистрационный N 31136);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 18 марта 2016 г. N 227 "Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки" (с изменениями и дополнениями)
- Положение о государственной итоговой аттестации СМК-ОС-03-ПД-00.10- 2018 (утверждено ректором 27.12.2018 года);
- Положение об основной профессиональной образовательной программе СМК-ОС-02-ПД-00.06-2019 (утверждено ректором 25.04.2019 г.);

– Устав ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России.

ТРЕБОВАНИЯ ФГОС ВО ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 32.08.02 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ (УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ВЫСШЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ) К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ИТОГОВОЙ ГОСУДАРСТВЕННОЙ АТТЕСТАЦИИ

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

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

Основной целью ГИА выпускников по направлению подготовки 32.08.02 «Гигиена питания» (уровень подготовки кадров высшей квалификации) является определение и оценка уровня теоретической и практической подготовки, предусмотренной Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования. Выпускник по направлению подготовки 32.08.02 «Гигиена питания» (уровень подготовки кадров высшей квалификации) должен быть подготовлен к выполнению следующих видов профессиональной деятельности:

1. производственно-технологической деятельности;
2. психолого-педагогической деятельности;
3. организационно-управленческой деятельности.

В ходе проведения ГИА проверяется уровень сформированности всех компетенций по специальности 32.08.02 «Гигиена питания» (уровень подготовки кадров высшей квалификации):

Универсальные компетенции

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

Профессиональные компетенции

производственно-технологическая деятельность:

- готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1);
- готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2);
- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3);

- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4);
- готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере (ПК-5);

психолого-педагогическая деятельность:

- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6);
- готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК7);

организационно-управленческая деятельность:

- готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8);
- готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9);
- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10).

Таблица 1

Компетенции в результате освоения программы

Компетенции	Характеристика обязательного порогового уровня		
	Компетенция (код)	Тесты	Практические навыки
УК-1	№ 1-20	№1	№1-3
УК-2	№ 21-30	№ 20	№4-6
УК-3	№ 31-40	№ 12	№7-8
ПК-1	№ 41-60	№ 19	№9-10
ПК-2	№ 61-70	№ 16	№11-12
ПК-3	№ 71-80	№ 4	№13-14
ПК-4	№ 81-98	№11	№ 15-16
ПК-5	№ 99-118	№ 14	№ 17-18
ПК-6	№ 119-141	№ 3, 7, 10, 13, 15	№19-20
ПК-7	№ 142-151	№ 5,17	№ 21-22
ПК-8	№ 152-200	№ 6,8,9,18	№ 23-25
ПК-9	№ 201-251	№ 19, 20, 21	№ 26-28

ПК-10	№ 252-300	№ 22, 23, 24, 25	№ 29-30
-------	-----------	------------------	---------

Уровень подготовки выпускника должен быть достаточен для решения профессиональных задач в соответствии с требованиями соответствующего Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования.

Теоретическая подготовка обеспечивает знания основ дисциплин учебных циклов, необходимых для понимания этиологии, патогенеза, клиники, методов диагностики, лечения, реабилитации и профилактики основных болезней человека.

2. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Трудоемкость: 108 ч.; 3 з. ед.

Время: в соответствии с установленным расписанием ГИА выпускников ординатуры Кемеровского государственного медицинского университета проводится в форме итогового междисциплинарного экзамена по направлению подготовки 32.08.02 «Гигиена питания» (уровень подготовки кадров высшей квалификации).

Итоговый междисциплинарный экзамен включает следующие обязательные аттестационные испытания:

I - оценка уровня теоретической подготовки путём тестирования;

II - оценка уровня освоения практических навыков и умений;

III - оценка умений решать конкретные профессиональные задачи в ходе собеседования по комплексным, междисциплинарным ситуационным задачам

ОЦЕНКА УРОВНЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ

Для проверки уровня теоретической подготовки путём тестирования разработаны тесты по всем дисциплинам учебного плана. Тесты распределены по вариантам, один из которых предлагается выпускнику. Время, отводимое на ответы, составляет 60 минут.

ОЦЕНКА УРОВНЯ УСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ

Аттестационное испытание проходит согласно расписания в симуляционном центре. В симуляционном центре получает задание, в т.ч. компьютерных. Выпускник демонстрирует умения применять законодательство Российской Федерации в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, формулировать выводы на основе полученных результатов (на примере объекта, по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору).

ОЦЕНКА УМЕНИЙ РЕШАТЬ КОНКРЕТНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ В ХОДЕ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Итоговое междисциплинарное собеседование проводится по билетам, включающим ситуационные задачи. Ситуационные задачи для заключительного этапа ГИА разрабатываются, согласуются и утверждаются в порядке, определенном Положением о фондах оценочных средств СМК-ОС-02-ПД-00.07-2018

В ситуационных задачах изложены варианты проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, защита населения в очагах особо опасных инфекций, при стихийных бедствиях и различных чрезвычайных ситуациях; организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за инфекционными и неинфекционными заболеваниями; проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения

вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, соответствия (несоответствия) установленным требованиям; разработка, организация и выполнение комплекса лечебно-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения заболеваемости различных контингентов населения и отдельных пациентов; использование современных методов оценки и коррекции естественных природных, социальных и других условий жизни, осуществление санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемической защиты населения.

При подготовке к экзамену выпускник ведет записи в листе устного ответа. По окончании ответа лист устного ответа, подписанный выпускником, сдается экзаменатору.

В ходе устного ответа члены экзаменационной комиссии оценивают целостность профессиональной подготовки выпускника, то есть уровень его компетенции в использовании теоретической базы для решения профессиональных ситуаций. Итоговая оценка выставляется выпускнику после обсуждения его ответов членами экзаменационной комиссии.

Результаты каждого аттестационного испытания государственного экзамена объявляются выпускникам в тот же день после оформления и утверждения протокола заседания Государственной экзаменационной комиссии.

4. ОЦЕНКА СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

4.1. Установление уровня сформированности компетенций осуществляется ГЭК на основании итогов всех испытаний междисциплинарного государственного экзамена в соответствии с разработанной шкалой.

Таблица 2

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций обучающихся

Уровни освоения компетенций	Критерии установления
Пороговый уровень - наличие у выпускника общего представления об основных закономерностях функционирования объектов профессиональной деятельности, о методах и алгоритмах решения типовых	1. Успешное прохождение итоговой аттестации и выполнение программы в полном объеме.
Продвинутый уровень - способность выпускника решать нетиповые, повышенной сложности задачи, принимать профессиональные и управленческие решения как по известным алгоритмам, методикам и правилам, так и в условиях неполной определенности, при недостаточном документальном, нормативном и методическом обеспечении деятельности	1. Наличие у выпускника призовых мест в олимпиадах, профессиональных конкурсах межрегионального, всероссийского и международного уровней и соответствующих подтверждений. 2. Выпускник имеет 75% и более оценок «отлично» по итогам освоения ОПОП. 3. Активность при выполнении научно-исследовательской работы, участие в научно-практических конференциях, наличие публикаций межрегионального, всероссийского и международного уровней.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1. ОЦЕНКА УРОВНЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ПОДГОТОВКИ (I аттестационное

испытание) И ОЦЕНКА УРОВНЯ УСВОЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ (II аттестационное испытание)

ЗАЧТЕНО – обучающийся обладает системными теоретическими знаниями (знает методику выполнения практических навыков, ориентируется в нормативно-методической базе, демонстрирует полное понимание проблемы, способность анализировать ситуацию, делать выводы, демонстрирует чёткое и логичное профессиональное мышление, самостоятельно демонстрирует выполнение практических умений).

НЕЗАЧТЕНО – обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методику выполнения практических навыков, не ориентируется в нормативно-методической базе, не демонстрирует понимание проблемы, не способен анализировать ситуацию, делать выводы, не демонстрирует чёткое и логичное профессиональное мышление, не демонстрирует выполнение практических умений).

5.2. ОЦЕНКА УМЕНИЙ РЕШАТЬ КОНКРЕТНЫЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ЗАДАЧИ В ХОДЕ СОБЕСЕДОВАНИЯ

ОТЛИЧНО - Отметкой «ОТЛИЧНО» оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

ХОРОШО - Отметкой «ХОРОШО» оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО - Отметкой «УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО - Отметкой «НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО» оценивается ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

**6. СОДЕРЖАНИЕ ЭТАПОВ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ
ВЫПУСКНИКОВ ПО НАПРАВЛЕНИЮ ПОДГОТОВКИ 32.08.02 «ГИГИЕНА
ПИТАНИЯ» (УРОВЕНЬ ПОДГОТОВКИ КАДРОВ ВЫСШЕЙ КВАЛИФИКАЦИИ)**

I АТТЕСТАЦИОННОЕ ИСПЫТАНИЕ

Перечень тестовых заданий

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

	<p>А) при умственном труде Б) при тяжелой физической работе В) в период реконвалесценции Г) в пожилом возрасте Д) при беременности</p>	
ПК-3	<p>РЫБА МОЖЕТ БЫТЬ ИСТОЧНИКОМ ГЛИСТНОЙ ИНВАЗИИ А) дифиллоботриоза Б) финноза В) эхинококкоза Г) эхинококкоза и финноза</p>	В)
ПК-4	<p>НЕ ДОПУСКАЕТСЯ ПРИМЕНЯТЬ ПИЩЕВЫЕ КРАСИТЕЛИ В СЛЕДУЮЩИХ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ А) соках фруктовых Б) кондитерских изделиях В) прохладительных напитках Г) колбасных изделиях</p>	А)
ПК-5	<p>ДОКУМЕНТ, УДОСТОВЕРЯЮЩИЙ ФАКТ ПРОВЕДЕНИЯ ИССЛЕДОВАНИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ, СОДЕРЖАЩИЙ ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ И ПОЛУЧЕННЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ: А) протокол исследования Б) санитарно-эпидемиологическое заключение В) декларация соответствия Г) сертификат соответствия Д) экспертное заключение</p>	А)
ПК-6	<p>СРОКИ ГОДНОСТИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ ОБОСНОВЫВАЮТСЯ И УСТАНОВЛИВАЮТСЯ А) изготовителем Б) Министерством здравоохранения В) контрольно-надзорными органами Г) органами по сертификации</p>	А)
ПК-7	<p>КРИТИЧЕСКИЕ ЗНАЧЕНИЯ ИНДЕКСА МАССЫ ТЕЛА, ПРЕДЛОЖЕННОГО ВОЗ, В КАЧЕСТВЕ НОРМЫ: А) менее 18,5 кг/м² Б) 18,5 – 24,9 кг/м² В) 25,0 – 29,9 кг/м² Г) 30,0 – 39,0 кг/м² Д) более 39,0 кг/м²</p>	Б)
ПК-8	<p>ОБЪЕКТАМИ ТЕХНИЧЕСКОГО РЕГУЛИРОВАНИЯ ТР ТС 021/2011 «О БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ» ЯВЛЯЮТСЯ: А) пищевая продукция и процессы производства</p>	А)

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

II. АТТЕСТАЦИОННОЕ ИСПЫТАНИЕ *перечень практических навыков и умений*

1. Назовите законы (принципы) современной концепции рационального питания.
2. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (молочная продукция).
3. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (мясная продукция).
4. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (рыбная продукция).
5. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции (масло-жировая продукция).
6. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции растительного происхождения (хлеб и хлебобулочная продукция).
7. Оцените протокол лабораторного контроля образца пищевой продукции животного происхождения (овощная продукция).

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

III АТТЕСТАЦИОННОЕ ИСПЫТАНИЕ

Итоговое собеседование

Перечень вопросов для подготовки выпускника к государственной итоговой аттестации

1. Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания.
2. Гигиеническое значение белков в питании различных групп населения.
3. Гигиеническое значение жиров в питании различных групп населения.
4. Гигиеническое значение углеводов в питании различных групп населения.
5. Гигиеническое значение витаминов в питании различных групп населения.
6. Гигиеническое значение минеральных веществ в питании различных групп населения.
7. Современная концепция рационального питания.
8. Гигиенические требования к организации рационального питания.
9. Питание и профилактика избыточной массы тела.
10. Питание и профилактика сахарного диабета II типа.
11. Питание и профилактика онкологических заболеваний.
12. Питание и профилактика остеопороза.
13. Питание и профилактика кариеса.
14. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний.
15. Питание и профилактика заболеваний желудочно-кишечного тракта.
16. Питание и профилактика пищевой аллергии.
17. Профилактика заболеваний, связанных с инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.
18. Профилактика пищевых токсикоинфекций.
19. Профилактика бактериальных токсикозов.

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

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

Ситуационная задача № 1

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

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

Вопросы:

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

Эталон ответов к ситуационной задаче:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (глава 2 раздел 1). Санитарные правила и нормы «Производство молока и молочных продуктов» СанПин 2.3.4.551-96.
2. К критическим контрольным точкам производства молока относятся:
 - 2.1. Санитарное состояние территории и производственных помещений;
 - 2.2. Зонирование производства и поточность технологического процесса;
 - 2.3. Система санитарной обработки технологического оборудования;
 - 2.4. Приемка поступающего сырья;

- 2.5.Хранение и первичная обработка сырого молока;
 - 2.6.Тепловая обработка молока;
 - 2.7.Обработка и хранение пастеризованного (стерилизованного) молока, выпуск продукции;
 - 2.8.Производство молочной продукции;
 - 2.9.Организация лабораторного (производственного) контроля;
 - 2.10.Условия труда, здоровье работающих.
 - 2.11.Соблюдение правил личной и производственной гигиены работающими.
 - 2.12. Оценка соответствия.
3. Готовая продукция (молоко, сливки, кисло-молочные продукты) должна контролироваться микробиологической лабораторией предприятия не реже одного раза в пять дней, сметана и творог – не реже одного раза в три дня.
4. Показатели идентификации (приложение 6 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции 9ТР ТС 033/2013): массовая доля жира (не менее 2,8%), массовая доля белка (не менее 2,8 %), массовая доля сухих обезжиренных веществ молока (не менее 8,2%), консистенция (однородная жидкость без осадка и хлопьев, замораживание не допускается), вкус и запах (чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку), цвет (от белого до светло-кремового), кислотность (16-21⁰ Т), плотность – не менее 1027 кг/м³ (при температуре 20⁰С), при подозрении на фальсификацию используется температура замерзания. Допустимые уровни содержания микроорганизмов (глава 2, раздел 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю): КМАФАнМ – не более 5х10⁵ КОЕ/г, патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г – не допускаются, содержание соматических клеток 1х10⁶ в 1 см³ . (согласно). Допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ) и соматических клеток в сыром молоке - согласно приложения №5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).
5. Продукция, несоответствующая установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям, не может находиться в обороте и подлежит утилизации или уничтожению. Производство такой продукции приостанавливается, а виновные привлекаются к административной ответственности. С учетом риск-ориентированного планирования государственного санитарно-эпидемиологического надзора выпуск несоответствующей продукции является важным обоснованием кратности и объема последующих проверок.

Ситуационная задача №2

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

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

Вопросы:

- 1.Укажите, что является основанием для проведения внеплановой выездной проверки.
2. Укажите нормативные документы и статьи, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству рыбной продукции, находящейся в обороте на территории Таможенного союза.

Эталон ответов к ситуационной задаче:

1. Внеплановая выездная проверка проводится по жалобе граждан, при возникновении чрезвычайных ситуаций(пищевые отравления). Основанием для проведения внеплановой выездной проверки в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей является Распоряжение (приказ) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя за подписью руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора с указанием сроков, должностных лиц, осуществляющих проверку, а так же должностных лиц и структурных подразделений учреждений Роспотребнадзора,

привлекаемых к проверке. Проверка согласовывается с органами прокуратуры. Составляется уведомление руководства объекта пищевой промышленности о проведении проверки в соответствии с законодательством Российской Федерации.

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

Ситуационная задача №3

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

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

Вопросы:

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

Ситуационная задача №4

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

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

Вопросы:

1. Укажите нормативные документы санитарного законодательства, в соответствии с которыми проводится обследование объекта и оценка качества и безопасность пищевой продукции, а также в которых регламентируется содержание ртути и других, опасных для здоровья веществ.

2. Перечислите этапы экспертизы партии пищевых продуктов.

3. Перечислите приоритетные загрязнители пищевых продуктов антропогенного происхождения.

4. Назовите особо токсичное ртутьсодержащее вещество и объясните механизм его образования.

5. Составьте экспертное заключение по партии морепродуктов и её пригодности для питания населения. Определите возможные пути реализации продукции.

Ситуационная задача №5

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

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

Вопросы:

1. Укажите объём и кратность проведения периодических медицинских осмотров сотрудников кондитерского цеха.

2. Обоснуйте проведение медицинских осмотров сотрудников кондитерского цеха перед началом рабочей смены.

3. Укажите порядок оформления результатов проводимых медицинских осмотров персонала и принимаемые решения в отношении выявленных больных сотрудников.

4. Укажите порядок допуска к работе сотрудников кондитерского цеха, переболевших гнойничковыми заболеваниями.

5. Укажите объём профилактических медицинских осмотров при поступлении на работу на кондитерские предприятия.

Ситуационная задача №6

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

В ходе осуществления плановой выездной проверки специалистами Роспотребнадзора предприятия общественного питания быстрого обслуживания, работающего на полуфабрикатах высокой степени готовности, установлено, что предприятие реализует полуфабрикаты (плов, изготавливаемый базовой организацией), которые подвергаются подогреву с использованием печей СВЧ. Продукция готовится по мере спроса. Полуфабрикаты хранятся в холодильной камере при температуре плюс 12 °С 24 часа. Доставка полуфабрикатов из центральной заготовочной осуществляется в пластиковых контейнерах без крышек. У работников отсутствуют личные медицинские книжки. В

лабораторию Центра гигиены и эпидемиологии направлен образец плова для определения микробиологических показателей.

Вопросы:

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

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Помещения:

учебные комнаты, 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), аудиокolonки, 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

Libre Office лицензия GNU LGPLv3

Антивирус Dr. Web Security Space

8. РЕКОМЕНДУЕМАЯ УЧЕБНАЯ ЛИТЕРАТУРА ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ГОСУДАРСТВЕННОЙ ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. выделяемое библиотекой на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
Основная литература				
1.	Королев, А. А. Гигиена питания : руководство для врачей / А. А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016.-624 с.	613 К 682	3	1
Дополнительная литература				
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.	Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. Мельниченко П.И. - М. : ГЭОТАР- Медиа, 2013. - URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
5.	Гигиена и экология человека [Электронный ресурс] : учебник / Архангельский В.И., Кириллов В.Ф. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. -176с.-URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
6.	Гигиена детей и подростков [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» http://www.studmedlib.ru/			1
7.	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [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» http://www.studmedlib.ru/			1
8	Общая гигиена [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» http://www.studmedlib.ru/			1

8.1. Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

№ 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
	ЭБС:	
1.	База данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» (ЭБС «Консультант студента») [Электронный ресурс] / ООО «Политехресурс» г. Москва. – Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
2.	Электронная база данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека» [Электронный ресурс] / ООО «ВШОУЗ-КМК» г. Москва. – Режим доступа: http://www.rosmedlib.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
3.	База данных ЭБС «ЛАНЬ» - коллекция «Медицина - издательство «Лаборатория знаний», - коллекция «Языкознание и литературоведение – Издательство Златоуст» [Электронный ресурс] / ООО «ЭБС ЛАНЬ». – СПб. – Режим доступа: http://www.e.lanbook.com – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020

4.	« Электронная библиотечная система «Букап» [Электронный ресурс] / ООО «Букап» г. Томск. – Режим доступа: http://www.books-up.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
5.	« Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» [Электронный ресурс] / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва. – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
6.	База данных «Электронная библиотечная система «Меди-цинская библиотека «MEDLIB.RU» (ЭБС «MEDLIB.RU») [Электронный ресурс] / ООО «Медицинское информационное агентство» г. Москва. – Режим доступа: https://www.medlib.ru – 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 КОДЕКС с базой данных № 89781 «Медицина и здравоохранение» [Электронный ресурс] / ООО «ГК Кодекс». – г. Кемерово. – Режим доступа: http://www.kodeks.ru/medicina_i_zdravoohranenie#home – лицензионный доступ по локальной сети университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020 – 31.12.2020
8.	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс [Электронный ресурс] / ООО «Компания ЛАД-ДВА». – М.– Режим доступа: http://www.consultant.ru –лицензионный доступ по локальной сети университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020 – 31.12.2020
9.	Электронная библиотека КемГМУ (Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2017621006 от 06.09.2017г.). - Режим доступа: http://www.moodle.kemsma.ru – для авторизованных пользователей.	неограниченный