

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., профессор

Коськина Е.В.

«27»

08

2020г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (КЛИНИЧЕСКОЙ)
ПРАКТИКИ**

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

Специальность	32.08.02 «Гигиена питания»
Квалификация выпускника	врач по гигиене питания
Форма обучения	очная
Уровень подготовки:	подготовка кадров высшей квалификации
Управление последиplomной подготовки специалистов	
Кафедра-разработчик рабочей программы	гигиены

Трудоёмкость практики: 66 ЗЕТ / 2376 часов,
I семестр – 10,5 ЗЕТ / 378 часов
II семестр – 31,5 ЗЕТ / 1134 часа
III семестр – 4,5 ЗЕТ / 162 часа
IV семестр – 19,5 ЗЕТ / 702 часа

Кемерово 2020

Рабочая программа производственной (клинической) «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 32.08.02 «Гигиена питания», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России « 27 » 02 2020 г.

Рабочая программа дисциплины одобрена ЦМС ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России « 31 » 08 2020 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 1089
Начальник УМУ [подпись] к.м.н., доцент Л.К.Исаков
« 31 » 08 2020 г.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

1.1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения практики «Гигиена питания» является формирование у специалистов по программам высшего профессионального образования (ординатура) знаний и умений по охране здоровья граждан в части обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания.

1.1.1. Задачи дисциплины:

- формирование готовности 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;
- обучение приемам применения установленных санитарно-эпидемиологических требований к обороту безопасной пищевой продукции и организации питания различных групп населения;
- выработка умений использования специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере;
- формирования навыков обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;
- формирование навыков санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
- развитие практических навыков использования основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности;
- выработка умений применения основных принципов управления в профессиональной сфере;
- формирование способности к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения

1.2. Место дисциплины в структуре ОПОП

1.2.1. Практика относится к Блоку 2. Практики.

1.2.2. Для изучения практики необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами/практиками «Гигиена питания», «Правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора», «Социально-гигиенический мониторинг», «Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора», «Гигиена чрезвычайных ситуаций»,

1.2.3. Изучение дисциплины необходимо для получения знаний, умений и навыков, формируемых последующими дисциплинами/практиками: государственная итоговая аттестация специалистов по программам высшего профессионального образования (ординатура) по специальности 32.08.02 «Гигиена питания», профессиональная деятельность.

В основе преподавания данной дисциплины лежат следующие виды профессиональной деятельности:

1. производственно-технологическая деятельность
2. организационно-управленческая деятельность

1.1. Компетенции, формируемые в результате прохождения практики

№ п/п	Компетенции		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны			
	Код	Содержание компетенции	Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	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	распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.	выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.	навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы. методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза. Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для	<p>Текущий контроль: Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1-3</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты №1-9 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1-3</p>

					<p>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)</p>	
2	ПК-2	готовность к применению физиологических норм питания человека.	<p>современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; основные положения государственной политики в области питания населения России и современной концепции сбалансированного питания, физиологические потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; особенности питания детей, подростков, лиц пожилого возраста, различных профессиональных групп, лиц, работающих в экстремальных условиях; цель, стратегию, методы и средства формирования «продовольственной корзины»; структуру питания населения и ее влияние на формирование</p>	<p>применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах формировать «продовольственную корзину»</p>	<p>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>Текущий контроль: Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1-3</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты №1-10 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1-3</p>

			неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором.			
3	ПК-3	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.	современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных и неорганизованных коллективах; основные положения государственной политики в области питания населения России и современной концепции сбалансированного питания, физиологические потребности различных групп населения в пищевых веществах и энергии; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; особенности питания детей, подростков, лиц пожилого возраста, различных профессиональных групп, лиц, работающих в экстремальных условиях; цель, стратегию, методы и средства формирования «продовольственной корзины»; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором.	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.	<p>Текущий контроль: Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1-3</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты №1-10 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1-3</p>
	ПК-4	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических	методы установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а	применять методы установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым	методами установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и	

		требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства	также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методы отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.	добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методы отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.	изделиям и технологиям их производства, а также методами отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.	
4	ПК-5	готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	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, 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;	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, исследований, обследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	<p>Текущий контроль: Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1-3</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты №1-9 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1-3</p>

5	ПК-6	готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	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>Текущий контроль: Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1-3</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты №1-10 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1-3</p>
6	ПК-9	готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	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;	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	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	<p>Текущий контроль: Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1-3</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты №1-10 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1-3</p>

			<p>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 ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) при выпуске продукции на рынок</p>	<p>использованием компьютерной техники; применять методы отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю с учетом, в том числе, региональных особенностей потребления и социально-экономических условий жизни населения, определения требований к содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания), использовать классификацию пищевой продукции по потенциальному риску причинения вреда здоровью при планировании надзорных мероприятий на</p>	<p>содержанию контрольно-надзорных мероприятий, в том числе к периодичности и объему отбора проб продукции и их лабораторным исследованиям при проведении плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих деятельность в сфере обращения пищевой продукции на потребительском рынке (объекты транспортировки, хранения, торговли и общественного питания). методами статистического наблюдения в области обеспечения защиты прав потребителей, учет и анализ случаев причинения вреда жизни и здоровью потребителей, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг) либо с предоставлением потребителям несвоевременной, неполной, недостоверной и вводящей в заблуждение информации о товарах (работах, услугах); 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>	
--	--	--	---	--	--	--

				региональном уровне.		
7	ПК-10	готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в современных условиях; методы установления причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); порядок рассмотрения материалов и дел о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области гигиены питания; приостановления отдельных видов деятельности пищевых объектов; вынесения постановления о назначении административного наказания; взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями	применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	навыками организации способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения: методами установления причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); рассмотрения материалов и дел о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области гигиены питания; приостановления отдельных видов деятельности пищевых объектов; вынесения постановления о назначении административного наказания; взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями	<p>Текущий контроль: Тесты № 1-10 Практические навыки № 1 Ситуационные задачи № 1-3</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты №1-10 Практические навыки №1,2 Ситуационные задачи № 1-3</p>

1.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость всего		Семестры			
	в зачетных единицах (ЗЕ)	в академических часах (ч)	I	II	III	IV
			Трудоемкость по семестрам (ч)			
Самостоятельная работа ординатора (СРО)	65,83	2370	378	1134	162	696
Научно-исследовательская работа						
Промежуточная аттестация (зачет)	0,17	6				6
ИТОГО	66	2376	378	1134	162	702

2. МЕСТО И ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ

База для прохождения практики - 650001, г. Кемерово, ул. Назарова, 1, Центр симуляционного обучения и аккредитации «Медико-профилактическое дело».

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

Общая трудоемкость практики составляет **66** зачетных единиц, **2376** ч.

3.1. Учебно-тематический план практики, включая НИР

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы		СРО
				Аудиторные часы		
				ПЗ	КПЗ	
1	Раздел 1. «Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы».	I	340			340
1.1	Тема. Система органов и учреждений государственной власти и управления, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.	I	32			32
1.2	Тема. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в системе Министерства здравоохранения	I	28			28
1.3	Тема. Структура, функции и полномочия Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	I	28			28
1.4	Тема. Положение об осуществлении ГСЭН в Российской Федерации.	I	28			28
1.5	Тема. Права и обязанности специалистов Роспотребнадзора и по гигиене питания.	I	28			28
1.6	Тема. Права и обязанности юридических и физических лиц по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения	I	28			28
1.7	Тема. Применение производственного контроля на предприятиях, производящих и реализующих пищевые продукты.	I	28			28
1.8	Тема. Деятельность Роспотребнадзора в рамках защиты прав потребителей в части оборота продовольственного сырья и пищевой продукции.	I	28			28
1.9.	Тема. Применение законодательства РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.	I	28			28
1.10	Тема. Планирование бюджета и внебюджетной	I	28			28

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы		СРО
				Аудиторные часы		
				ПЗ	КПЗ	
	деятельности Роспотребнадзора.					
1.11	Тема.Функции и содержание работы, планирование работы по разделу гигиены питания.	I	28			28
1.12.	Тема. Система оценки деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	I	28			28
2	Раздел 2. «Фактическое питание различных групп населения и пути его оптимизации».	I	340			340
2.1	Тема.Методыизучения и оценки состояния питания в организованных коллективах.	I	38			38
2.2	Тема. Методы изучения и оценки состояния питания в неорганизованных коллективах.	II	28			28
2.3	Тема. Метод 24-часового воспроизведения питания.	II	28			28
2.4	Тема. Современные подходы к анализу питания населения с использованием компьютерной техники.	II	28			28
2.5	Тема. Методы гигиенической оценки и приоритетные показатели пищевого статуса различных групп населения.	II	28			28
2.6.	Тема.Установление причинно-следственных связей между показателями состояния питания и здоровья.	II	28			28
2.7.	Тема. Методы оптимизации питания различных групп населения.	II	28			28
2.8.	Тема. Способы формирования рациональной «пищевой корзины».	II	28			28
2.9.	Тема. Политика в области питания и механизмы ее осуществления.	II	28			28
2.10.	Тема. Разработка программ оптимизации питания работающих во вредных и опасных условиях..	II	28			28
2.11.	Тема. Разработка программ оптимизации питания лиц пожилого возраста.	II	28			28
2.12.	Тема. Разработка программ оптимизации питания лиц, проживающих в условиях экологического неблагополучия.	II	22			22
3	Раздел 3. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика».	II	340			340
3.1	Тема.Анализ факторов риска формирования избыточной массы тела, ожирения и разработка программ профилактики.	II	21			21
3.2	Тема. Анализ факторов риска формирования кариеса и разработка программ профилактики.	II	21			21
3.3	Тема. Анализ факторов риска формирования.остеопороза и разработка программ профилактики.	II	21			21
3.4	Тема. Анализ факторов риска формирования сердечно-сосудистых заболеваний и разработка программ профилактики.	II	21			21
3.5	Тема. Анализ факторов риска формирования сахарного диабета 2-го типа и разработка программ профилактики.	II	21			21
3.6.	Тема. Анализ факторов риска формирования онкологических заболеваний и разработка программ профилактики..	II	21			21
3.7.	Тема. Анализ факторов риска формирования пищевой аллергии и разработка программ	II	21			21

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы		СРО
				Аудиторные часы		
				ПЗ	КПЗ	
	профилактики пищевой непереносимости.					
3.8.	Тема. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (сальмонеллез, листериозы).	II	21			21
3.9.	Тема. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (иерсиниозы, кампилобактериозы).	II	21			21
3.10.	Тема. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (колиинфекции, вирусные гастроэнтериты).	II	21			21
3.11.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений микробной этиологии и разработка программ профилактики токсикозов (стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы).	II	21			21
3.12.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений микробной этиологии и разработка программ профилактики пищевых токсикоинфекций	II	21			21
3.13.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и разработка программ профилактики отравления ядовитыми грибами, растениями, животными продуктами.	II	21			21
3.14.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и разработка программ профилактики отравлений продуктами, ядовитыми при определенных условиях.	II	21			21
3.15.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления химическими веществами).	II	21			21
3.16.	Тема. Процессуальные действия специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при расследовании, ликвидации и профилактике пищевых отравлениях.	II	25			25
4	Раздел 4. «Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов»	II	340			340
4.1	Тема. Организация лабораторного дела по разделу гигиена питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора	II	17			17
4.2	Тема. Организация работы санитарно-химических пищевых лабораторий.	II	17			17
4.3	Тема. Организация работы микробиологических пищевых лабораторий.	II	17			17
4.4	Тема. Порядок аккредитации лабораторий.	II	17			17
4.5	Тема. Метрология и стандартизация при лабораторных исследованиях пищевых продуктов.	II	17			17
4.6	Тема. Техника безопасности и гигиена труда работников пищевых лабораторий.	II	17			17
4.7	Тема. Отбор проб пищевых продуктов для проведения исследований.	II	17			17

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы		СРО
				Аудиторные часы		
				ПЗ	КПЗ	
4.8	Тема. Методы и порядок отбор проб пищевых продуктов.	II	17			17
4.9	Тема. Документированные процедуры проведения лабораторных исследований.	II	17			17
4.10	Тема. Пробоподготовка для проведения анализа пищевых продуктов.	II	17			17
4.11	Тема. Построение графиков с использованием компьютера для оценки результатов исследований.	II	17			17
4.12	Тема. Современные электрохимические методы исследования пищевых продуктов.	II	17			17
4.13	Тема. Современные хроматографические методы исследования пищевых продуктов.	II	17			17
4.14	Тема. Современные спектральные методы исследования пищевых продуктов.	II	17			17
4.15	Тема. Методы исследования пищевой ценности продуктов питания и суточных рационов.	II	17			17
4.16	Тема. Современные методы определения белков и аминокислотного состава пищевых продуктов и рационов.	II	17			17
4.17	Тема. Современные методы определения жиров и жирокислотного состава пищевых продуктов и рационов.	II	17			17
4.18	Тема. Современные методы определения углеводов.	II	17			17
4.19	Тема. Современные методы определения витаминов и минеральных веществ.	II	17			17
4.20.	Тема. Определение «минорных» компонентов пищи.	II	17			17
5	Раздел 5. Современные методы определения содержания чужеродных веществ в продуктах питания	II, III, IV	340			340
5.1	Тема. Современные методы определения микотоксинов, содержащихся в пищевых продуктах.	II	24			24
5.2	Тема. Современные методы определения гормонов, содержащихся в пищевых продуктах.	II	24			24
5.3	Тема. Современные методы определения антибиотиков, содержащихся в пищевых продуктах.	II	24			24
5.4	Тема. Современные методы контроля содержания токсичных веществ в продовольственном сырье и пищевой продукции.	II	24			24
5.5	Тема. Современные методы определения пестицидов элементов в пищевой продукции.	II	24			24
5.6	Тема. Современные методы определения нитратов, нитритов и нитрозаминов в пищевой продукции.	II	24			24
5.7	Тема. Современные методы определения радионуклидов в пищевой продукции.	II	8			8
5.8	Тема. Микробиологический контроль пищевых продуктов.	III	30			30
5.9	Тема. Современные методы определения качества и безопасности нанопродуктов.	III	30			30
5.10.	Тема. Современные методы определения качества и безопасности продуктов, полученных методов генной инженерии.	III	30			30
5.11.	Тема. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	III	30			30
5.12.	Тема. Методика расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с	III	30			30

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы		СРО
				Аудиторные часы		
				ПЗ	КПЗ	
	пищей.					
5.13.	Тема. Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов и установлению степени риска для здоровья человека.	III	12			12
5.14.	Тема. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	IV	26			26
6.	Раздел 6. «Формы оценки соответствия поднадзорных объектов в области гигиены питания».	IV	552			552
6.1.	Тема. Применение санитарного законодательства в области гигиены питания в работе специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора.	IV	30			30
6.2.	Тема. Применение мер ограничительного, предупредительного и профилактического характера, административных наказаний в соответствии с КоАП.	IV	30			30
6.3.	Тема. Организация производственного контроля на пищевых объектах с использованием системы НАССР.	IV	30			30
6.4.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН в области гигиены питания.	IV	30			30
6.5.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности.	IV	30			30
6.6.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности.	IV	30			30
6.7.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов.	IV	30			30
6.8.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями соковой промышленности.	IV	30			30
6.9.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности.	IV	30			30
6.10.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности.	IV	30			30
6.11.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности.	IV	30			30
6.12.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности.	IV	30			30

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы		СРО
				Аудиторные часы		
				ПЗ	КПЗ	
6.13.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности.	IV	30			30
6.14.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности.	IV	30			30
6.15.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности.	IV	30			30
6.16.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за организациями общественного питания.	IV	30			30
6.17.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за организациями торговли.	IV	30			30
6.18.	Тема. Практика применения административных регламентов в деятельности специалистов (врачей) Роспотребнадзора по гигиене питания.	IV	30			30
7	Раздел 7. «Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания».	IV	144			144
7.1.	Тема. Направления обеспечения продовольственной безопасности в России.	IV	12			12
7.2.	Тема. Международные аспекты продовольственной безопасности.	IV	12			12
7.3.	Тема. Практика ВОЗ: питание и продовольственная безопасность.	IV	12			12
7.4.	Тема. Практика международной организации стандартизации.	IV	12			12
7.5.	Тема 5. Практика организации объединенных наций по питанию и сельскому хозяйству - ФАО (Food and Agriculture Organization of United Nations).	IV	12			12
7.6.	Тема. Практика Таможенного союза и Евразийского экономического союза.	IV	12			12
7.7.	Тема. Практика применения международных стандартов: Кодекс Алиментариус (CODEX ALIMENTARIUS).	IV	12			12
7.8.	Тема. Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	IV	12			12
7.9.	Тема. Межведомственная координация реализации программ здорового питания.	IV	12			12
7.10.	Тема. Международная координация реализации программ здорового питания.	IV	12			12
7.11.	Тема. Сотрудничество с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей.	IV	12			12
7.12.	Тема. Практика применения продуктов функционального (оздоровительного) питания для различных категорий населения.	IV	12			12
8.	Зачёт	IV	6	6		

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы		СРО
				Аудиторные часы		
				ПЗ	КПЗ	
	Всего	I-IV	2376	6		2370

3.2. 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
8	Зачет	х	6	IV	х	х	х
8.	Основные направления специалистов в области гигиены питания.	Государственное управление в области обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами. Основные задачи учреждений Роспотребнадзора в области гигиены питания. Содержание работ Роспотребнадзора в области санитарно-эпидемиологической экспертизы продовольственного сырья и пищевой продукции.	6	IV	ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4 ПК-5 ПК-6 ПК-9 ПК-10	Знать: основы рационального питания, основные направления профилактики алиментарно-зависимых заболеваний, основные направления оптимизации питания, содержание, формы, методы работы специалистов органов и учреждений Роспотребнадзора в области гигиены питания, законодательство РФ в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и учреждений Роспотребнадзора. Уметь: осуществлять сбор и медико-статистический анализ информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки Владеть: навыками рассмотрения материалов о нарушениях законодательства РФ в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, вынесения постановлений и определений о наложении административных взысканий	Тесты № 1-100 Практические навыки №1-20 Ситуационные задачи №1-20
Всего часов			6	IV	х	х	х

3.3. Самостоятельная работа ординаторов.

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1.	Раздел 1. «Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы».	х	340	I	х	х	х
1.1.	Тема. Система органов и учреждений государственной власти и управления, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения.	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. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.	32	I	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Знать: способы организации и управления деятельностью организаций Роспотребнадзора и их структурных подразделений в области гигиены питания. Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Владеть: способами организации и управления деятельностью организаций и их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения: методами межведомственного взаимодействия при установлении причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1.2.	Тема. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в системе Министерства здравоохранения	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ плана проведения проверок.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p>	28	I	ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	<p>Знать: структуру, функции и виды деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, значение в системе Министерства здравоохранения.</p> <p>Уметь: применять основные принципы управления в профессиональной сфере.</p> <p>Владеть: методами применения 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>	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1.3.	Тема. Структура, функции и полномочия Федеральной служба по надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	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. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.	28	I	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Знать: способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания. Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Владеть: способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения: методами установления причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
1.4.	Тема. Положение об осуществлении ГСЭН в Российской Федерации.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий,	28	I	ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в	Знать: положение об осуществлении ГСЭН в Российской Федерации и другие законодательные и нормативные документы, регламентирующие деятельность специалистов в области гигиены питания. Уметь: применять основные принципы в	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>ситуационных задач. Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p>			профессиональной сфере	<p>профессиональной сфере. Владеть: методами применения 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>	
1.5.	Тема. Права и обязанности специалистов Роспотребнадзора по гигиене питания.	<p>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</p>	28	I	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в	<p>Знать: права и обязанности специалистов (врачей) Роспотребнадзора по гигиене питания Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Владеть: способами организации и управления деятельностью организаций и</p>	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Роспотребнадзора.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p>			<p>целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	<p>(или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения: методами установления причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).</p>	
1.6.	Тема. Права и обязанности юридических и физических лиц по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ плана проведения проверок.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения</p>	28	I	<p>ПК-9</p> <p>готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере</p>	<p>Знать: права и обязанности юридических и физических лиц по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания.</p> <p>Уметь: проводить оценку деятельности юридических и физических лиц по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на пищевых объектах.</p> <p>Владеть: методикой классификации пищевой продукции, выпущенной в обращение на рынок, 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</p>	<p>Тесты № 1-10</p> <p>Практические навыки №1-2</p> <p>Ситуационные задачи №1-2</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p>				<p>контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; 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>	
1.7.	<p>Тема. Применение производственного контроля на предприятиях, производящих и реализующих пищевые продукты.</p>	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ плана проведения проверок.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок</p>	28	I	<p>ПК-1</p> <p>готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях</p>	<p>Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки организации производственного контроля на пищевых объектах с использованием принципов системы HACCP.</p>	<p>Тесты № 1-10</p> <p>Практические навыки №1-2</p> <p>Ситуационные задачи №1-2</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.			чрезвычайных ситуаций		
1.8.	Тема. Деятельность Роспотребнадзора в рамках защиты прав потребителей в части оборота продовольственного сырья и пищевой продукции.	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. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при	28	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		профессиональных задач.				(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.	
1.9.	Тема. Применение законодательства РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.	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. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов	28	I	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Знать: законодательства РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения. Уметь: применять законодательство РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения. Владеть: способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания; методами установления причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и порядком применения законодательства РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		с целью получения сведений при решении профессиональных задач.					
1.10.	Тема. Планирование бюджета и внебюджетной деятельности Роспотребнадзора.	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. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.	28	I	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Знать: планирование бюджета и внебюджетной деятельности Роспотребнадзора. Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Владеть: способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
1.11.	Тема. Функции и содержание	Анализ форм отчетных документов.	28	I	ПК-10	Знать: способы организации и управления	Тесты № 1-10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	работы, планирование работы по разделу гигиены питания.	Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.			готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания; Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания. Владеть: способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения: методами установления причин и выявления условий возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений).	Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
1.12.	Тема 12. Система оценки деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	28	I	ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессионально	Знать: показатели эффективности деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области гигиены питания. Уметь: проводить оценку показателей эффективности деятельности органов и учреждений Федеральной службы по	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Разработка программ оценки эффективности деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, включая структурные подразделения в области гигиены питания. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.			й сфере.	надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области гигиены питания. Владеть: методиками применения мер пресечения нарушений обязательных требований санитарного законодательства в области гигиены питания, методами оценки показателей эффективности деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области гигиены питания.	
2.	Раздел 2. «Фактическое питание различных групп населения и пути его оптимизации».	х	340	I, II	х	х	х
2.1.	Тема. Методы изучения и оценки состояния питания в организованных коллективах.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Составление программы изучения и оценки состояния питания в организованных коллективах.	38	I	ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.	Знать: современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных коллективах. Уметь: применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Гигиеническая оценка состояния питания в организованных коллективах. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в организованных коллективах. Владеть: современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами изучения и оценки состояния питания в организованных коллективах.	
2.2.	Тема. Методы изучения и оценки состояния питания в неорганизованных коллективах.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Составление программы изучения и оценки состояния питания в неорганизованных коллективах. Гигиеническая оценка состояния питания в неорганизованных коллективах. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	28	II	ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.	Знать: современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в неорганизованных коллективах. Уметь: применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методы изучения и оценки состояния питания в неорганизованных коллективах. Владеть: современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники; методами изучения и оценки состояния питания в неорганизованных коллективах.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
2.3.	Тема. Метод 24-часового воспроизведения питания.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Составление программы изучения и оценки состояния питания различных групп населения.	28	II	ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.	Знать: современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением метода 24-часового воспроизведения питания. Уметь: применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники и метода 24-	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Гигиеническая оценка состояния питания методом 24-часового воспроизведения питания. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				воспроизведения питания. Владеть: современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники и метода 24-часового (суточного) воспроизведения питания.	
2.4.	Тема. Современные подходы к анализу питания населения с использованием компьютерной техники.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Составление программы изучения и оценки состояния питания различных групп населения. Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения с применением комплексных программ. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	28	II	ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.	Знать: современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники. Уметь: применять современные подходы к изучению и оценке состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники. Владеть: современными методами изучения и оценки состояния питания различных групп населения с применением компьютерной техники.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
2.5.	Тема. Методы гигиенической оценки и приоритетные показатели пищевого статуса различных групп населения.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Составление программы изучения и оценки пищевого статуса различных групп населения. Гигиеническая	28	II	ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.	Знать: 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. Уметь: применять современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		оценка пищевого статуса различных групп населения с применением комплексных программ. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				Владеть: современными методами изучения и оценки пищевого статуса различных групп населения, установления причинно-следственных связей между факторами риска пищевого поведения и состоянием здоровья.	
2.6.	Тема. Установление причинно-следственных связей между показателями состояния питания и здоровья.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Составление программы изучения и оценки пищевого статуса различных групп населения. Гигиеническая оценка пищевого статуса различных групп населения с применением комплексных программ. Установление причинно-следственных связей между показателями состояния питания и здоровья. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	28	II	ПК-2 готовность к применению физиологических норм питания человека.	Знать: 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. Уметь: применять современные подходы к изучению и оценке пищевого статуса различных групп населения. Владеть: современными методами изучения и оценки пищевого статуса различных групп населения, установления причинно-следственных связей между факторами риска пищевого поведения и состоянием здоровья.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
2.7.	Тема. Методы оптимизации питания различных групп населения.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Оформление учетно-отчетной документации.	28	II	ПК-3 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологическ	Знать: основные положения государственной политики в области питания населения России и современной концепции сбалансированного питания, физиологические потребности различных групп населения в пищевых веществах и	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Разработка комплексных программ по оптимизации питания различных групп населения. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			их требований к организации питания населения	энергии; пищевую и биологическую ценность продуктов питания; структуру питания населения и ее влияние на формирование неинфекционной заболеваемости, связанной с алиментарным фактором; методы оптимизации питания. Уметь: применять установленные санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения и методы коррекции несоответствий. Владеть: методикой формирования набора продуктов питания для различных возрастных и профессиональных групп населения; принципами равноценной замены продуктов, методами оптимизации питания.	
2.8.	Тема. Способы формирования рациональной «пищевой корзины».	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Оформление учетно-отчетной документации. Формирование здоровой «пищевой корзины». Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	28	II	ПК-6 готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	Знать: основные принципы формирования рациональной «пищевой корзины», основные гигиенические мероприятия. Уметь: применять методы формирования рациональной «пищевой корзины». Владеть: методами и формами обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике алиментарных заболеваний.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
2.9.	Тема. Политика в области питания и механизмы ее осуществления.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Оформление учетно-отчетной	28	II	ПК-6 готовность к обучению населения основным	Знать: политику в области здорового питания, законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		документации. Разработка комплексных программ по оптимизации питания различных групп населения. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	благополучия населения, защиты прав потребителей. Уметь: применять механизмы политики в области здорового питания населения. Владеть: методами и формами обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.	
2.10.	Тема. Разработка программ оптимизации питания работающих во вредных и опасных условиях.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Оформление учетно-отчетной документации. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рационов лечебно-профилактического питания. Составление программ контроля за организацией лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда. Разработка комплексных программ по оптимизации питания работающих во вредных и опасных условиях. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	28	II	ПК-6 готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	Знать: принципы, правила и порядок организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда. Уметь: применять принципы, правила и порядок организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда. Владеть: методами и формами обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний, методами контроля и оптимизации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
2.11.	Тема. Разработка программ оптимизации питания лиц	Работа с нормативными документами	28	II	ПК-6 готовность к	Знать: правила организации питания для лиц пожилого возраста.	Тесты № 1-10 Практические

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	пожилого возраста.	Анализ форм отчетных документов. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации питания лиц пожилого возраста. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	Уметь: применять правила организации питания для лиц пожилого возраста. Владеть: методами и формами обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.	навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
1.12.	Тема. Разработка программ оптимизации питания лиц, проживающих в условиях экологического неблагополучия.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации питания лиц, проживающих в условиях экологического неблагополучия. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	22	II	ПК-6 готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний	Знать: факторы риска пищевого поведения для лиц, проживающих в условиях экологического неблагополучия, элементы антиоксидантной защиты (неферментное звено). Уметь: применять методы и формы обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике алиментарных заболеваний в условиях экологического неблагополучия. Владеть: методами и формами обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
3.	Раздел 3. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика».	х	340	II	х	х	х
3.1.	Тема. Анализ факторов риска формирования избыточной массы тела, ожирения и разработка программ профилактики.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска формирования избыточной массы тела, ожирения. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
3.2.	Тема. Анализ факторов риска формирования кариеса и разработка программ профилактики.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма	21	II	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		анализа факторов риска формирования кариеса. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			противоэпидемических(профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	
3.3.	Тема. Анализ факторов риска формирования остеопороза и разработка программ профилактики.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска формирования остеопороза. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий,	21	II	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ситуационных задач.			нения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	
3.4.	Тема. Анализ факторов риска формирования сердечно-сосудистых заболеваний и разработка программ профилактики.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска формирования сердечно-сосудистых заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					в условиях чрезвычайных ситуаций	(отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
3.5.	Тема. Анализ факторов риска формирования сахарного диабета 2-го типа и разработка программ профилактики.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска формирования сахарного диабета 2-го типа. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
3.6.	Тема. Анализ факторов риска формирования онкологических заболеваний и разработка программ профилактики..	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска	21	II	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпи-	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>формирования онкологических заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>			<p>демических(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>заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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>	
3.7.	Тема. Анализ факторов риска формирования пищевой аллергии и разработка программ профилактики пищевой непереносимости.	<p>Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска формирования пищевой аллергии. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания. Решение тестовых заданий,</p>	21	II	<p>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения</p>	<p>Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска</p>	<p>Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		ситуационных задач.			инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	
3.8.	Тема. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (сальмонеллез, листериозы).	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска инфекционных алиментарно-зависимых заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					чрезвычайных ситуаций	в условиях чрезвычайных ситуаций.	
3.9.	Тема. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (иерсиниозы, кампилобактериозы).	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска инфекционных алиментарно-зависимых заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
3.10.	Тема. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (колиинфекции, вирусные гастроэнтериты).	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска инфекционных алиментарно-	21	II	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических(проф	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		зависимых заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			илак-тических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	
3.11.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений микробной этиологии и разработка программ профилактики токсикозов (стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы).	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска инфекционных алиментарно-зависимых заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекцион-	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний,	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					ных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	методами осуществления 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.	
3.12.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений микробной этиологии и разработка программ профилактики пищевых токсикоинфекций	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска инфекционных алиментарно-зависимых заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					ситуаций		
3.13.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и разработка программ профилактики отравления ядовитыми грибами, растениями, животными продуктами.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска инфекционных алиментарно-зависимых заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических(профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
3.14.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и разработка программ профилактики отравлений продуктами, ядовитыми при определенных условиях.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска инфекционных алиментарно-зависимых заболеваний.	21	II	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления 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.	
3.15.	Тема. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления химическими веществами).	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма анализа факторов риска инфекционных алиментарно-зависимых заболеваний. Оценка результатов исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	21	II	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления факторами риска распространения алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития алиментарно-зависимых заболеваний, методами осуществления комплекса	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	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.	
3.16.	Тема. Процессуальные действия специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при расследовании, ликвидации и профилактике пищевых отравлениях.	Работа с нормативными документами Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб в ходе расследования пищевых отравлений. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка результатов исследований. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка комплексных программ по профилактике пищевых отравлений. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	25		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	Знать: процессуальные действия специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при расследовании, ликвидации и профилактике пищевых отравлениях. Уметь: применять процессуальные действия специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при расследовании, ликвидации и профилактике пищевых отравлениях. Владеть навыками процессуальных действий специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при расследовании, ликвидации и профилактике пищевых отравлениях в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
					чрезвычайных ситуаций		
4.	Раздел 4. «Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов»	х	340	II	х	х	х
4.1.	Тема. Организация лабораторного дела по разделу гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Знать: организацию лабораторного дела по разделу гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Владеть: эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
4.2.	Тема. Организация работы санитарно-химических пищевых лабораторий.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической	17	II	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих	Знать: организацию лабораторного дела по разделу гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			щих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Владеть: эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	
4.3.	Тема. Организация работы микробиологических пищевых лабораторий.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Знать: организацию лабораторного дела по разделу гигиена питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Владеть: эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
4.4.	Тема. Порядок аккредитации лабораторий.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания.	17	II	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или)	Знать: организацию лабораторного дела по разделу гигиена питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Владеть: эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	
4.5.	Тема. Метрология и стандартизация при лабораторных исследованиях пищевых продуктов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Знать: организацию лабораторного дела по разделу гигиена питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора Уметь: применять способы организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Владеть: эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
4.6.	Тема. Техника безопасности и гигиена труда работников пищевых лабораторий.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов.	17	II	ПК-10 готовность к организации и управлению	Знать: организацию лабораторного дела по разделу гигиена питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора Уметь: применять способы организации и	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы охраны труда работников пищевых лабораторий. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Владеть: эффективными способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях применения современных методов контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	задачи №1-2
4.7.	Тема. Отбор проб пищевых продуктов для проведения исследований.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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. Уметь: проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений. Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
4.8.	Тема. Методы и порядок отбор проб пищевых продуктов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалами и изделиями. Уметь: проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений. Владеть: 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 №1-2 Ситуационные задачи №1-2
4.9.	Тема. Документированные процедуры проведения лабораторных исследований.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации.	17	II	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия	Знать: документированные процедуры проведения лабораторных исследований в испытательных лабораторных центрах учреждений Роспотребнадзора. Уметь: применять документированные процедуры проведения лабораторных исследований. Владеть: способами организации и управления деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2.

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Решение тестовых заданий, ситуационных задач.			населения		
4.10.	Тема. Пробоподготовка для проведения анализа пищевых продуктов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: порядок, методы и правила пробоподготовки образцов для проведения анализа пищевых продуктов. Уметь: проводить пробоподготовку образцов для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Владеть: методиками проведения пробоподготовки образцов для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
4.11.	Тема. Построение графиков с использованием компьютера для оценки результатов исследований.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалами и изделиями; порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Уметь: проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований. Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
4.12.	Тема. Современные электрохимические методы исследования пищевых продуктов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма отбора проб, измерения факторов среды обитания. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалами и изделиями; порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз. Уметь: проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2
4.13.	Тема. Современные хроматографические методы исследования пищевых продуктов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма проведения хроматографических методов исследования пищевых продуктов. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; санитарно-эпидемиологические требования к качеству	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине; Уметь: 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 Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
4.14.	Тема. Современные спектральные методы исследования пищевых продуктов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма проведения спектральных методов исследования пищевых продуктов. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: современные спектральные методы исследования пищевых продуктов. Уметь: применять современные спектральные методы исследования пищевых продуктов. Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований с применением современных спектральных методов исследований пищевых продуктов.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.					
4.15.	Тема. Методы исследования пищевой ценности продуктов питания и суточных рационов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма проведения лабораторных методов исследования пищевых продуктов. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	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	Знать: методы установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методы отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Уметь: применять методы установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методы отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы. Владеть: методами установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методами отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.	
4.16.	Тема. Современные методы определения белков и аминокислотного состава пищевых продуктов и рационов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма проведения лабораторных методов исследования пищевых продуктов. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; Уметь: 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	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						(испытаний) и измерений Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
4.17.	Тема. Современные методы определения жиров и жирокислотного состава пищевых продуктов и рационов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма проведения исследований пищевых продуктов. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине; Уметь: 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	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
4.18.	Тема. Современные методы определения углеводов.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма проведения лабораторных методов исследования пищевых продуктов. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине; Уметь: 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 Владеть: методиками проведения	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
4.19.	Тема. Современные методы определения витаминов и минеральных веществ.	Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма проведения лабораторных методов исследования пищевых продуктов. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	17	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; Уметь: 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 Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз,	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						<p>расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>	
4.20.	Тема. Определение «минорных» компонентов пищи.	<p>Работа с нормативными документами. Анализ форм отчетных документов. Составление алгоритма проведения лабораторных методов исследования пищевых продуктов. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Оценка движения образца. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оформление учетно-отчетной документации. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>	17	II	<p>ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</p>	<p>Знать: 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; Уметь: 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 Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований,</p>	<p>Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
5.	Раздел 5. Современные методы определения содержания чужеродных веществ в продуктах питания	х	340	II, III, IV	х	х	х
5.1.	Тема. Современные методы определения микотоксинов, содержащихся в пищевых продуктах.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление экспертных заключений. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы санитарно-эпидемиологической	24	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; Уметь: 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	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		экспертизы. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				(испытаний) и измерений Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
5.2.	Тема. Современные методы определения гормонов, содержащихся в пищевых продуктах.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление экспертных заключений. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных	24	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; Уметь: проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>продукции; применять методы и методики исследований; устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений</p> <p>Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
5.3.	Тема. Современные методы определения антибиотиков, содержащихся в пищевых продуктах.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление экспертных заключений. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы	24	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; Уметь: 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	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>методы и методики исследований (испытаний) и измерений</p> <p>Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>	
5.4.	Тема. Современные методы контроля содержания токсичных веществ в продовольственном сырье и пищевой продукции.	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ плана проведения проверок.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>	24	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотрен-	Знать: специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалами и изделиями; порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз,	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Оформление экспертных заключений.</p> <p>Роспотребнадзора,</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p>			<p>ного для использования в профессиональной сфере</p>	<p>расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;</p> <p>санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине;</p> <p>Уметь: проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений</p> <p>Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.					
5.5.	Тема. Современные методы определения пестицидов элементов в пищевой продукции.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление экспертных заключений. Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов.	24	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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, расследований, 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; Уметь: 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	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений</p> <p>Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>	
5.6.	Тема. Современные методы определения нитратов, нитритов и нитрозаминов в пищевой продукции.	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ плана проведения проверок.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора,</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p>	24	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	<p>Знать: специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалами и изделиями; порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине;</p> <p>Уметь: проводить отбор образцов</p>	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и</p>				<p>продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений</p> <p>Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.					
5.7.	Тема. Современные методы определения радионуклидов в пищевой продукции.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы	8	II	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; Уметь: 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 Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз,	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		санитарно-эпидемиологической экспертизы. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.	
5.8.	Тема. Микробиологический контроль пищевых продуктов.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	30	III	ПК-4 готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к	Знать: методы установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методы отбора, транспортировки и	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов</p>			<p>пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям их производства</p>	<p>подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Уметь: применять методы установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методы отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Владеть: методами установления санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства, а также методами отбора, транспортировки и подготовки проб пищевой продукции, продовольственного сырья, а также контактирующих с ними материалов и изделий для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.					
5.9.	Тема. Современные методы определения качества и безопасности нанопродуктов.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов	30	III	ПК-5 готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере	Знать: 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; Уметь: проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; устанавливать причины и условия возникновения и распространения	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических</p>				<p>инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений</p> <p>Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		контрольных точек.					
5.10.	Тема. Современные методы определения качества и безопасности продуктов, полученных методами генной инженерии.	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ плана проведения проверок.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора,</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава,</p>	30	III	<p>ПК-5</p> <p>готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере</p>	<p>Знать: специализированное оборудование, предусмотренное для оценки качества и безопасности пищевой продукции, продовольственного сырья и контактирующих с ними материалами и изделиями; порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы токсикометрии в медицине;</p> <p>Уметь: проводить отбор образцов продовольственного сырья и пищевой продукции; применять методы и методики исследований; устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений); применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений</p> <p>Владеть: методиками проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в части соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				требований.	
5.11.	Тема. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	<p>Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования</p>	30	III	<p>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение</p>	<p>Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>структурных подразделений Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта</p>			<p>возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы. 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза. 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.	
5.12.	Тема. Методика расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	30	III	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов</p>			<p>(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>диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания. Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	
5.13.	Тема. Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов и	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными	12	III	ПК-1 готовность к осуществлению	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни,	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	установлению степени риска для здоровья человека.	<p>документами.</p> <p>Анализ плана проведения проверок.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора,</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и</p>			<p>комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации,</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания. Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						чрезвычайных ситуаций.	
5.14.	Тема Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.	<p>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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Разработка состава, последовательности и сроков</p>	26	IV	<p>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</p>	<p>Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы. методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
б.	Раздел. «Формы оценки соответствия поднадзорных объектов в области гигиены питания».	х	552	IV	х	х	х
б.1.	Тема Применение санитарного законодательства в области гигиены питания в работе специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов.	30	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
6.2.	Тема. Применение мер ограничительного, предупредительного и профилактического характера, административных наказаний в соответствии с КоАП.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы	30	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы. методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами,	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						комплекс 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.	
6.3.	Тема. Организация производственного контроля на пищевых объектах с использованием системы НАССР.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка	30	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>просветительной работы. методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза. Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						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.	
6.4.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН в области гигиены питания.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных	30	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>			условиях чрезвычайных ситуаций	<p>заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						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.	
6.5.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов	30	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p>			заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	<p>зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и 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.	
6.6.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности.	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,	30	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации</p>			<p>инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза. Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	
6.7.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов.	<p>Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление проектов планирования,</p>	30	IV	<p>ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,</p>	<p>Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых</p>	<p>Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении</p>			<p>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>инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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,</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза. Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	
6.8.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями соковой	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок.	30	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результаты обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	промышленности.	<p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора,</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p>			<p>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>и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	
	Тема. Процессуальные действия	Анализ форм отчетных	30	IV	ПК-1	Знать: распространенность алиментарных	Тесты № 1-10

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
6.9.	специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности.	<p>документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ плана проведения проверок.</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p> <p>Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора,</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур</p>			<p>готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными</p>	<p>Практические навыки №1-2</p> <p>Ситуационные задачи №1-2</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>(действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.	
6.10.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.	30	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы. методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами)	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						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.	
6.11.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации.	30	IV	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.	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы. методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>(исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						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.	
6.12.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб.	30	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.</p>				<p>вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результаты обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						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.	
6.13.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов	30	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических</p>			<p>том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		контрольных точек.				Российской Федерации и 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.	
6.14.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности.	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, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.	30	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и</p>			<p>неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и 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.	
6.15.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности.	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	30	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Составление алгоритма отбора проб. Гигиеническая оценка проектных материалов. Оформление учетно-отчетной документации. Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о</p>			<p>распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы. 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,</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза. 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.	
6.16.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за организациями общественного питания.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление проектов	30	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических)	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений</p>			<p>их) 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>профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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,</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза; 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.	
6.17.	Тема. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за организациями торговли.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Решение тестовых заданий, ситуационных задач. Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования	30	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>структурных подразделений Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта</p>			<p>возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза; 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.	
6.18.	Тема. Практика применения административных регламентов в деятельности специалистов (врачей) Роспотребнадзора по гигиене питания.	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, Составление алгоритма	30	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Составление алгоритма отбора проб.</p> <p>Гигиеническая оценка проектных материалов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p>			<p>заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Составление блок-схем технологического процесса с указанием критических контрольных точек.				предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза. 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.	
7.	Раздел 7. «Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания».	x	144	IV	x	x	x
7.1.	Тема. Направления обеспечения продовольственной безопасности в России.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными	12	IV	ПК-9 готовность к применению	Знать: понятие «риск», виды риска, условия возникновения риска; современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>документами.</p> <p>Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Составление алгоритма оценки риска.</p> <p>Составление алгоритма управления рисками.</p> <p>Сравнительный анализ международной практики.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта</p>			<p>основных принципов управления в профессиональной сфере</p>	<p>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.</p> <p>Уметь: 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 управления рисками</p> <p>Владеть: методами управления рисками, 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 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 методами применение в порядке,</p>	<p>Ситуационные задачи №1-2</p>

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				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;	
7.2.	Тема. Международные аспекты продовольственной безопасности.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Составление алгоритма оценки риска. Составление алгоритма управления рисками. Сравнительный анализ международной практики. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка состава,	12	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>				<p>просветительной работы. методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий,</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						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.	
7.3.	Тема. Практика ВОЗ: питание и продовольственная безопасность.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Составление алгоритма оценки риска. Составление алгоритма управления рисками. Сравнительный анализ международной практики. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур	12	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть: навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы; методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		(действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				(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; 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.	
7.4.	Тема. Практика международной организации стандартизации.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Составление алгоритма оценки риска. Составление алгоритма управления рисками. Сравнительный анализ	12	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>международной практики.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>			<p>распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы; 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>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
7.5.	Тема. Практика организации объединенных наций по питанию и сельскому хозяйству - ФАО (Food and Agriculture Organization of United Nations).).	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Составление алгоритма оценки риска.</p> <p>Составление алгоритма управления рисками.</p> <p>Сравнительный анализ международной практики.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений</p>	12	IV	<p>ПК-1</p> <p>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</p>	<p>Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав</p>	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; 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.	
7.6.	Тема. Практика Таможенного союза и Евразийского экономического союза.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Составление алгоритма оценки риска. Составление алгоритма управления рисками. Сравнительный анализ международной практики. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.	12	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и	Знать: технические регламенты Таможенного союза и Евразийского экономического союза, распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: применять требования технических регламентов Таможенного союза и Евразийского экономического союза. осуществлять комплекс санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>			их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	(отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций. Владеть: 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.	
7.7.	Тема. Практика применения международных стандартов: Кодекс Алиментариус (CODEX ALIMENTARIUS).	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.</p>	12	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Составление алгоритма оценки риска.</p> <p>Составление алгоритма управления рисками.</p> <p>Сравнительный анализ международной практики.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и</p>			<p>(профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть: навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы; 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.	
7.8.	Тема. Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Составление алгоритма оценки риска. Составление алгоритма управления рисками. Сравнительный анализ международной практики. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов	12	IV	ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	Знать: 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	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>				<p>причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий; условия контроля производства продуктов питания с применением принципов ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) при выпуске продукции на рынок</p> <p>Уметь: рассчитывать суточную нагрузку чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей, водой, атмосферным воздухом, «допустимую суточную дозу», «безопасную суточную дозу», идентифицировать опасность ассоциированную с деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения; применять современные методы оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с использованием компьютерной техники; применять методы отнесения продукции к тому или иному классу по риску причинения вреда здоровью потребителей и риску причинения имущественного вреда потребителю</p> <p>Владеть: методикой классификации пищевой продукции, обращаемой на рынке, по риску причинения вреда здоровью потребителей; навыками самостоятельного анализа оценки рисков, обусловленных деятельностью пищевых объектов и пищевым поведением различных групп населения современными методами оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека с</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						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 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;	
7.9.	Тема. Межведомственная координация реализации программ здорового питания.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ направлений обеспечения безопасности	12	IV	ПК-1 готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемич	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Составление алгоритма оценки риска.</p> <p>Составление алгоритма управления рисками.</p> <p>Сравнительный анализ международной практики.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p>			<p>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</p>	<p>признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p> <p>Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы.</p> <p>методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортерами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о 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</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>				<p>надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.</p> <p>Методами информирования органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека; методами применения комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
7.10.	Тема. Международная координация реализации программ здорового питания.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Составление алгоритма оценки риска. Составление алгоритма управления рисками. Сравнительный анализ международной практики. Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов. Оформление учетно-отчетной документации. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора. Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений	12	IV	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	Знать: распространенность алиментарных заболеваний, факторов риска их развития, основные принципы здорового образа жизни, факторы риска заболеваний, включая вредные привычки и факторы внешней среды, причины и условия возникновения, ранние клинические признаки, принципы дифференциальной диагностики, основные принципы профилактики алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний. Уметь: выявлять и оценивать выраженность факторов риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых инфекционных и неинфекционных заболеваний, выявлять ранние симптомы, применять методы управления распространением алиментарно-зависимых заболеваний. Владеть навыками оценки суммарного риска развития и прогрессирования алиментарно-зависимых заболеваний, снижения заболеваемости путем воздействия на факторы риска их развития, методами ранней диагностики заболеваний, методами борьбы с вредными привычками, санитарно-просветительной работы. методами организации и проведения проверок соблюдения изготовителями (исполнителями, продавцами, уполномоченными организациями или уполномоченными индивидуальными предпринимателями, импортёрами) требований, установленных международными договорами Российской Федерации, Законом РФ о защите прав	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				потребителей, другими федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, регулирующими отношения в области защиты прав потребителей, предписаний должностных лиц органа государственного надзора; организации и проведения проверок соответствия товаров (работ, услуг) обязательным требованиям, обеспечивающим безопасность товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей, окружающей среды, предупреждение действий, вводящих потребителей в заблуждение, и предотвращение причинения вреда имуществу потребителей, установленным в соответствии с международными договорами Российской Федерации, федеральными законами и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Евразийского экономического союза.	
7.11.	Тема. Сотрудничество с Европейской комиссией в области безопасности продуктов питания и защиты прав потребителей.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Составление алгоритма оценки риска. Составление алгоритма управления рисками. Сравнительный анализ международной практики.	12	IV	ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	Знать: 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	Тесты № 1-10 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 или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		<p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач.</p> <p>Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.</p> <p>Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания</p> <p>Решение тестовых заданий, ситуационных задач.</p>				<p>рынке, по риску причинения вреда здоровью и имущественных потерь потребителей для организации плановых контрольно-надзорных мероприятий; условия контроля производства продуктов питания с применением принципов ХАССП (Hazard Analysis and Critical Control Points) при выпуске продукции на рынок</p> <p>Уметь: взаимодействовать в части оценки безопасности пищевой продукции и выявления, управления рисками, методами статистического наблюдения в области обеспечения защиты прав потребителей, учет и анализ случаев причинения вреда жизни и здоровью потребителя, окружающей среде и имуществу потребителей, связанного с приобретением и использованием товаров (работ, услуг) с недостатками, опасных товаров (работ, услуг); 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>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
7.12.	Тема. Практика применения продуктов функционального (оздоровительного) питания для различных категорий населения.	<p>Анализ форм отчетных документов.</p> <p>Работа с нормативными документами.</p> <p>Анализ направлений обеспечения безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Составление алгоритма оценки риска.</p> <p>Составление алгоритма управления рисками.</p> <p>Сравнительный анализ международной практики.</p> <p>Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.</p> <p>Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.</p> <p>Оформление учетно-отчетной документации.</p> <p>Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.</p> <p>Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений</p>	12	IV	ПК-9 готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере	<p>Знать: риски развития алиментарно-зависимых заболеваний, продукты-источники нутриентов, замену пищевых продуктов; свойства и функции основных и биологически активных веществ.</p> <p>Уметь: методы оценки рисков развития алиментарно-зависимых заболеваний, методы профилактики с применением обогащенной, функциональной пищевой продукции.</p> <p>Владеть: методикой классификации пищевой продукции, обрабатываемой 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 коррекции пищевого поведения. и объему отбора проб продукции и их 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>	Тесты № 1-10 Практические навыки №1-2 Ситуационные задачи №1-2

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результатобучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания Решение тестовых заданий, ситуационных задач.					
Всего часов:			2370	I-IV	x	x	x

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРАКТИКИ

А. Формы отчетности по практике

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России)

ДНЕВНИК

ОРДИНАТОРА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ

«_____»

на 2020/ 20222 УЧЕБНЫЙ ГОД

ФИО

КАФЕДРА _____

Зав. кафедрой _____ / _____ /
(Ф.И.О.) / (подпись)

Ответственный
за подготовку ординатора _____ / _____ /
(Ф.И.О.) / (подпись)

СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ
основной профессиональной образовательной программы
высшего образования
(подготовка кадров высшей квалификации по программам ординатуры)
по специальности «Гигиена питания»

Структура программы обучения		Объем программы ординатуры (в зачетных единицах*)
Блок 1	Дисциплины (модули)	
	Базовая часть	
Блок 2	Практики	
Блок 3	Государственная итоговая аттестация	
	Подготовка к сдаче государственного экзамена	
	Сдача государственного экзамена	
Общий объем подготовки**		

* - Одна зачетная единица соответствует 36 академическим часам продолжительностью 45 минут.

** - Максимальный объем учебной нагрузки ординатора, включающий все виды аудиторной и внеаудиторной (самостоятельной) учебной работы, составляет 54 академических часа в неделю. Из них 36 акад. Часов отводится на аудиторную работу, а 18 акад. Часов – на внеаудиторную самостоятельную работу.

Ответственный

за подготовку ординатора _____ / _____ /
(Ф.И.О.) / (подпись)

«__» _____ 20__ год

БЛОК 1. ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛИ)

- Базовая часть _____

№ п/п	Тематика занятий	Вид занятий*	Дата
1	2	3	4
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
	Второй год		
13			
14			
15			
16			
17			
18			
19			
20			
21			
22			
23			
24			
25			
26			
27			
29			
30			

* - где: Л- лекция, П- практическое занятие, С- семинар

- Базовая часть *Общественное здоровье и здравоохранение*

№ п/п	Тематика занятий	Вид занятий*	Дата
1	2	3	4
1			
2			
3			
4			

* - где: Л - лекция, П - практическое занятие, С - семинар

- Базовая часть *Микробиология*

№ п/п	Тематика занятий	Вид занятий*	Дата
1	2	3	4
1			
2			
3			
4			

* - где: Л- лекция, П- практическое занятие, С- семинар

- Базовая часть *Гигиена и эпидемиология чрезвычайных ситуаций*

№ п/п	Тематика занятий	Вид занятий*	Дата
1	2	3	4
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			

* - где: Л- лекция, П- практическое занятие, С- семинар

- Базовая часть *Педагогика*

№ п/п	Тематика занятий	Вид занятий*	Дата
1	2	3	4
1			
2			

3			
4			
5			
6			
7			
8			

* - где: Л- лекция, П- практическое занятие, С- семинар

• **Вариативная часть *Социально-гигиенический мониторинг***

№ п/п	Тематика занятий	Вид занятий	Дата

• **Вариативная часть *Правовые основы госсанэпиднадзора/Технологии госсанэпиднадзора***

№ п/п	Тематика занятий	Вид занятий	Дата
1			
2			
3			
4			
5			

Ответственный

за подготовку ординатора _____ / _____ /
 (Ф.И.О.) / (подпись)

«__» _____ 20__ год

- Вариативная часть *Социально-гигиенический мониторинг*

Практическая подготовка ординатора 2 года обучения

Место проведения _____

Сроки обучения _____

№ п/п	Вид профессиональной деятельности	Кол-во манипуляций (еженедельный отчет)

Ординатор _____ / _____ /

Ответственный
за подготовку ординатора _____ / _____ /
(Ф.И.О.) / (подпись)

«__» _____ 20__ год

4.1.3. Контрольно-диагностические материалы (список вопросов для подготовки к зачету, тесты, задачи и т.п.)

Список теоретических вопросов для подготовки к зачёту

1. Содержание ГСЭН в области гигиены питания.
2. Федеральные законодательные и нормативно-методические документы, сопровождающие ГСЭН в области гигиены питания.
3. Направления, содержание, формы и методы работы специалистов в области гигиены питания.
4. Гигиеническая характеристика пищевых объектов.
5. Гигиенические требования к деятельности предприятий пищевой промышленности (к территории, архитектурно-планировочным решениям, санитарно-техническим параметрам, санитарно-эпидемиологическому режиму).
6. Система управления качеством на предприятиях пищевой промышленности (принципы ХАССП).
7. ГСЭН за пищевыми объектами.
8. История становления и развития ГСЭН в области гигиены питания (основные этапы).
9. Федеральные законодательные и нормативно-методические документы, сопровождающие ГСЭН в области гигиены питания.
10. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих ГСЭН в области гигиены питания.
11. Межведомственное и внутриведомственное взаимодействие должностных лиц, осуществляющих ГСЭН в области гигиены питания.
12. Виды ответственности за санитарные правонарушения на предприятиях пищевой промышленности и порядок привлечения виновных.
13. Правовая основа ведения ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности.
14. Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочной продукции.
15. Санитарно-эпидемиологические требования к территории предприятий молочной промышленности.
16. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий молочной промышленности.
17. Санитарно-эпидемиологические требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию предприятий молочной промышленности.
18. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям (по ходу технологического процесса) предприятий молочной промышленности.
19. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарной обработке на предприятиях молочной промышленности.
20. Санитарно-эпидемиологические требования к сырью, закваскам, технологическим добавкам, готовой продукции (показатели качества и безопасности).
21. Производственный контроль на предприятиях молочной промышленности (кратность проведения микробиологических исследований).
22. Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями мясной промышленности.
23. Санитарно-эпидемиологические требования к производству мясной продукции.
24. Санитарно-эпидемиологические требования к территории предприятий мясной промышленности.
25. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий мясной промышленности.
26. Санитарно-эпидемиологические требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию предприятий мясной промышленности.

27. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям (по ходу технологического процесса) предприятий мясной промышленности.
28. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарной обработке на предприятиях мясной промышленности.
29. Санитарно-эпидемиологические требования к сырью, технологическим добавкам, готовой продукции (показатели качества и безопасности).
30. Личная и производственная гигиена.
31. Производственный контроль на предприятиях мясной промышленности (кратность проведения микробиологических исследований).
32. Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности и кондитерскими фабриками.
33. Санитарно-эпидемиологические требования к производству хлебопекарной и кондитерской продукции.
34. Санитарно-эпидемиологические требования к территории предприятий хлебопекарной промышленности и кондитерским фабрикам.
35. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий хлебопекарной промышленности и кондитерским фабрикам.
36. Санитарно-эпидемиологические требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию предприятий хлебопекарной промышленности и кондитерским фабрикам.
37. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям (по ходу технологического процесса) предприятий хлебопекарной промышленности и кондитерским фабрикам.
38. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарной обработке на предприятиях хлебопекарной промышленности и кондитерским фабрикам.
39. Санитарно-эпидемиологические требования к сырью, технологическим добавкам, готовой продукции (показатели качества и безопасности). 9. Личная и производственная гигиена.
40. Производственный контроль на предприятиях хлебопекарной промышленности и кондитерскими фабриками (кратность проведения микробиологических исследований).
41. Правовая основа ведения ГСЭН за предприятиями рыбообработывающей промышленности.
42. Санитарно-эпидемиологические требования к производству рыбной продукции.
43. Санитарно-эпидемиологические требования к территории предприятий рыбообработывающей промышленности.
44. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению и канализации предприятий рыбообработывающей промышленности. 5. Санитарно-эпидемиологические требования к освещению, отоплению, вентиляции и кондиционированию предприятий рыбообработывающей промышленности.
45. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным, вспомогательным и бытовым помещениям (по ходу технологического процесса) предприятий рыбообработывающей промышленности.
46. Санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию, инвентарю, таре и их санитарной обработке на предприятиях рыбообработывающей промышленности.
47. Производственный контроль на предприятиях рыбообработывающей промышленности (кратность проведения микробиологических исследований).
48. Правовая основа ведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организациями общественного питания и торговли.

49. Организации общественного питания и торговли: определение, виды, гигиеническая характеристика.
50. Гигиенические требования к размещению организаций общественного питания и торговли.
51. Гигиенические требования к водоснабжению и канализации.
52. Гигиенические требования к условиям работы в производственных, складских помещениях (освещению, отоплению, вентиляции).
53. Гигиенические требования к устройству и содержанию помещений организаций общественного питания.
Гигиенические требования к транспортировке, приему и хранению сырья, пищевых продуктов.
54. Гигиенические требования к оборудованию, инвентарю и посуде в организациях общественного питания и торговли.
55. Производственный контроль с применением принципов ХАССП.

Перечень заданий, выявляющих практическую подготовку ординатора:

1. Укажите нормативно-методические документы, определяющие особенности ГСЭН за предприятиями пищевой промышленности с учетом ассортимента производимой продукции (молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция, рыба и рыбная продукция, хлеб, хлебобулочные изделия, кондитерские изделия), организаций общественного питания и торговли.
2. Назовите показатели микробиологической, химической, радиационной безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.
3. Оцените протокол лабораторного контроля образцов пищевой продукции.
4. Проведите отбор проб пищевой продукции и продовольственного сырья.
5. Оцените протокол спектрометрических измерений пробы пищевого продукта.
6. Оцените программу производственного контроля на пищевом объекте.
7. Назовите порядок действия специалиста по гигиене питания при контрольно-надзорных мероприятиях пищевых объектов.
8. Опишите методики проведения лабораторного контроля образцов пищевых продуктов.
9. Перечислите требования к качеству и безопасности молока и молочной продукции, мяса и мясной продукции, хлеба и хлебобулочной продукции, овощей и фруктов, рыбы и рыбной продукции, масложировой продукции.
10. Опишите план действий специалиста по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при обнаружении санитарных правонарушений на пищевом объекте.
11. Опишите процессуальные действия специалиста по гигиене питания при обнаружении, выявлении, пресечении и профилактики санитарных правонарушений на пищевых объектах.

Тестовые задания промежуточного контроля (примеры):

1. Санитарное законодательство в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов основывается на:

- а) Конституции РФ
- б) Решениях европейской экономической комиссии
- в) Решениях ФАО/ВОЗ
- г) Технических регламентах Таможенного союза
- д) Международных и национальных стандартах

2. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, отражены в:

- а) статья 12 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
- б) статья 14 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
- в) статья 15 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
- г) статья 17 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»
- д) статья 18 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии»

3. Требования к пищевой продукции в части ее маркировки устанавливает:

- а) ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- б) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- в) ТР ТС 028/2015 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- г) Международный стандарт «Маркировка пищевой продукции»
- д) Технические условия «Маркировка пищевой продукции»

4. Сроки годности и условия хранения пищевой продукции устанавливаются

- а) учреждениями Роспотребнадзора
- б) департаментом пищевой промышленности
- в) изготовителем
- г) заказчиком
- д) министерством здравоохранения

5. Требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) содержит

- а) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- б) ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»
- в) Национальный стандарт «О специализированной пищевой продукции»
- г) Международный стандарт «О безопасности пищевой продукция»
- д) Технические условия «Качество и безопасность продуктов питания»

6. Укажите какой документ, регламентирует разработку, внедрение и поддержание процедуры контроля качества, основанной на принципах ХАССП при производстве пищевой продукции

- а) ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»
- б) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»
- в) ТР ТС 028/2015 «Процедура контроля качества ХАССП»
- г) Международный стандарт «Контроль качества пищевой продукции»
- д) Технические условия «Качество и безопасность пищевой продукции»

7. Основная форма текущего контроля, организуемая производителем в соответствии с программой, утвержденной территориальным органом, уполномоченным осуществлять госсанэпиднадзор

- а) статус-контроль
- б) производственный контроль
- в) чрезвычайный контроль
- г) внеплановый контроль
- д) плановый контроль

8. Организация обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции и проведения контроля осуществляется:

- а) изготовителем самостоятельно
- б) с участием третьей стороны
- в) Управлением Роспотребнадзора РФ
- г) Советом качества производителей

д) сочетание а, б

9. Какие производственные объекты по производству пищевой продукции подлежат государственной регистрации

- а) производство и переработка продукции аквакультуры и улова нерыбных объектов промысла (за исключением продукции растительного происхождения)
- б) производство и переработка молока и молочной продукции
- в) производства по переработке продуктов убоя продуктивных животных
- г) процессы убоя репродуктивных животных и птицы
- д) сочетание а, б, в, г

10. Части технологического оборудования, непосредственно соприкасающиеся с пищевой продукцией (рыба и рыбная продукция)

- а) должны смазываться только пищевыми маслами
- б) должны смываться техническими маслами
- в) должны смываться спиртом
- г) могут быть обработаны любыми эффективными химическими средствами
- д) должны быть обработаны хлорной известью

11. Искусственный лед, применяемый для охлаждения рыбы должен по коли-индексу соответствовать требованиям, предъявляемым к

- а) соответствующей рыбной продукции
- б) питьевой воде
- в) пищевой продукции
- г) тузлуку
- д) солевого раствора

12. Пресервы после закатки не должны находиться в производственном помещении

- а) более двух часов
- б) более четырех часов
- в) более шести часов
- г) более восьми часов
- д) более десяти часов

13. Время от начала укладки икры до ее пастеризации не должно превышать

- а) 1 ч
- б) 2 ч
- в) 3 ч
- г) 4 ч
- д) 5 ч

14. На производстве по выработке рыбных жиров кроме основных производственных помещений должны быть выделены

- а) помещения для хранения тары
- б) помещения для хранения сырья без естественного освещения
- в) помещения для хранения готовой продукции без естественного освещения
- г) помещения для хранения готовой продукции с оптимальным уровнем естественного освещения
- д) сочетание а, б, в

Ситуационная задача № 1

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на вопросы:

В рамках надзора за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевой продукции, находящихся в обороте планируется рейд проверок объектов пищевой промышленности на соответствие обязательным требованиям Технических регламентов Таможенного союза.

1. Укажите, что устанавливают Технические регламенты Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции.

2. Укажите, что является объектами технического регулирования Технического регламента Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011.

Ситуационная задача № 2

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 санитарных правил и нормативов проведено санитарно-эпидемиологическое обследование молокозавода. Акт по результатам мероприятий по контролю (выписка) В ходе проверки установлено: принятое молоко охлаждается до +8 0 С Танки для хранения сырого молока не промаркированы. На одном из пастеризаторов неисправна система контрольно-измерительных приборов. Замер температуры проводится каждые 30 минут. В охлаждаемой камере готовой продукции молоко хранится при температуре +15 0 С. Из цеха готовой продукции был проведен отбор проб от партии пастеризованного молока 3,2% жирности в потребительской таре. Пробы отправлены в бактериологическую лабораторию с целью оценки соответствия данного пищевого продукта гигиеническим нормативам. Результаты микробиологического контроля свидетельствуют о несоответствии требованиям технического регламента по КМАФАнМ в 2 раза превышают допустимые значения, обнаружены БГКП.

1. Определите причины потери качества молока.

2. Составьте Предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, по устранению выявленных санитарных нарушений.

3. Определите меры административного взыскания и указать порядок привлечения виновных к юридической ответственности.

Ситуационная задача № 3

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

Планируется внеплановая выездная проверка ОАО «Кировский мясокомбинат» на предмет выполнения требований санитарного 88 законодательства по гигиене питания.

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

2. Назовите документ, устанавливающий сроки и последовательность административных процедур и административных действий при проверках. 3. Укажите, уполномоченных для проведения проверок в отношении соблюдения обязательных требований санитарного законодательства на предприятиях мясной промышленности.

4. Укажите, в присутствии и с участием каких должностных лиц ОАО «Кировский мясокомбинат» проводятся проверки и какой законодательный документ защищает права юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора).

5. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству мясной продукции.

6. Назовите процессуальные действия специалистов на объекте.

Ситуационная задача №4

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

Планируется внеплановая выездная проверка ООО «Хлеб» на предмет выполнения требований санитарного законодательства по гигиене питания.

1. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству хлеба и хлебобулочной продукции.

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

3. Укажите, кто является ответственным за осуществление организации обеспечения безопасности в процессе производства (изготовления) пищевой продукции.

4. Составьте план обследования данного пищевого объекта.

Ситуационная задача №5

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

В соответствии с ежегодным планом проверки выполнено обследование организации торговли «Изобилие вкуса». В ходе проверки установлено: организация размещена во встроенно-пристроенных к жилому дому помещениях. Загрузка продуктов предусмотрена с торца жилого здания, имеющего 3 окна. В хозяйственной зоне на расстоянии 20 м устроена площадка для сбора мусора и пищевых отходов, оборудованная отдельными контейнерами с крышками, установленными на площадках с твердым покрытием, размеры которых превышают площадь основания контейнеров на 1 м во все стороны. Контейнеры очищаются при заполнении не более чем на 2/3 их объема 1 раз в 3 дня. Вывоз контейнеров и мусоросборников производится специальным транспортом. Территория организации торговли и примыкающая к ней по периметру благоустроена и содержится в чистоте. Организация обеспечена водоснабжением и канализацией. Внутренняя система канализации производственных и хозяйственно-бытовых сточных вод отдельная с самостоятельными выпусками во внутримплощадочную сеть канализации. Уровень выпуска производственных стоков оборудован выше уровня выпуска хозяйственно-фекальных стоков. Торговые, складские, вспомогательные и санитарно-бытовые помещения оборудованы приточно-вытяжной механической вентиляцией. Организация торговли обеспечена отоплением. Все помещения организации расположены с учетом поточности, отсутствия встречных потоков и перекрестов сырых и готовых пищевых продуктов, продовольственных и непродовольственных товаров, персонала и посетителей. В организации осуществляется продажа продовольственных и непродовольственных товаров в промышленной упаковке (складские помещения отдельные). В торговых залах выделены отдельные торговые места для реализации продовольственных и непродовольственных товаров. Организация торговли оснащена торговым оборудованием, инвентарем, посудой, тарой, упаковочными материалами. Все холодильные установки в организациях торговли оснащены термометрами (спиртовыми и ртутными). Хранение и реализация скоропортящихся продуктов осуществляется при температуре $4 \pm 20^{\circ}\text{C}$. Отмечается совместное хранение сырых продуктов и полуфабрикатов вместе с готовыми пищевыми продуктами в упаковке производителя, в складских помещениях хранение для пищевых продуктов тары, тележек, хозяйственных материалов и непищевых товаров. Все пищевые продукты в складских помещениях, охлаждаемых камерах, подсобных помещениях хранятся на стеллажах, поддонах или подтоварниках, изготовленных из материалов, легко поддающихся мойке и дезинфекции, на высоте 25 см от пола. Подготовка пищевых продуктов к продаже осуществляется подсобными рабочими. В организации реализуется: хлеб и хлебобулочные изделия, молоко и молочная продукция, мясо и мясная продукция (включая непотрошенную птицу), рыба и морепродукты, кондитерские изделия (сахаристые, мучные, включая торты, в том числе частями), консервированная продукция (организована акция на консервированный зеленый горошек с небольшим деформированием тары). Продавец соблюдает правила личной гигиены, опрятно одет, на момент проверки имел и предъявил личную медицинскую книжку установленного образца, документы, подтверждающие происхождение, качество и безопасность реализуемой продукции. По окончании работы проводится влажная уборка и мытье с применением моющих средств. Генеральная уборка проводится ежемесячно.

1. Укажите, что является основанием для проведения плановой выездной проверки?

2. Назовите документ, устанавливающий сроки и последовательность административных процедур и административных действий при проверках?

3. Определите, имеются ли в сведениях о результатах проверки нарушения обязательных требований и требований, установленных муниципальными правовыми актами?

4. Укажите, какие документы должен оформить специалист по окончании плановой выездной проверки?

5. Определите профилактические мероприятия в отношении организаций общественного питания.

4.1.4. 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 понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию обучающегося.	A	100-96	5 (5+)
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 обучающимся самостоятельно в процессе ответа.	B	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 обучающимся с помощью преподавателя.	C	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 обучающимся с помощью преподавателя.	C	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 обучающимся с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	D	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 обучающийся затрудняется исправить самостоятельно.	E	75-71	3 (3+)
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Обучающийся не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Обучающийся может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	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.	E	65-61	3 (3-)
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся 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 обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	Fx	60-41	2 Требуется пересдача
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	F	40-0	2 Требуется повторное изучение материала

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА ПРАКТИКИ

Практика проводится на базе - 650001, г. Кемерово, ул. Назарова, 1 Центр симуляционного обучения и аккредитации «Медико-профилактическое дело»

Краткое описание базы.

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), 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

6. ИНФОРМАЦИОННОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРАКТИКИ

5.1. Информационное обеспечение практики

№ 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 «Медицинская 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

6.2. Учебно-методическое обеспечение практики

№ 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