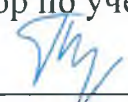


Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Тихоокеанский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
 /И.П. Черная/
« 22 » 03 2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.48 Гигиена питания
(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки (специальность)	32.05.01 Медико-профилактическое дело (базовый уровень)
Форма обучения	очная (очная, очно-заочная (вечерняя), заочная)
Срок освоения ОПОП	6 лет (нормативный срок обучения)
Кафедра	гигиены

Владивосток, 2015

При разработке рабочей программы учебной дисциплины Б1.Б.48 Гигиена питания по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (базовый уровень) в основу положены:

1) Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 Медико-профилактическое дело (базовый уровень), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «16» января 2017 г., № 21.

2) Рабочий Учебный план по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (базовый уровень), утвержденный ученым советом ФГБОУ ВО ТГМУ Министерства здравоохранения Российской Федерации от «17» марта 2017 г., протокол № 6.

Рабочая программа учебной дисциплины «Гигиена питания» по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (базовый уровень) одобрена на заседании кафедры гигиены от «21» марта 2017 г., протокол № 13.

Заведующий кафедрой



Л.В. Транковская

Разработчики:

Доцент кафедры гигиены,
канд. мед. наук,



А.Г. Саенко

2. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.48 Гигиена питания состоит в овладении знаниями и умениями, по осуществлению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья, за санитарно-эпидемиологическим состоянием пищевых объектов, направленными на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, путем разработки комплекса профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей факторов питания и риска.

Задачи дисциплины - обучить:

- осуществлению мероприятий по формированию мотивированного отношения у населения к сохранению и укреплению своего здоровья и здоровья окружающих, к выполнению рекомендаций;
- проведению мероприятий по профилактике заболеваемости населения;
- проведению санитарно-просветительской работы среди населения и медицинского персонала, гигиенического воспитания среди детей, подростков, с целью формирования здорового образа жизни, с привлечением прикрепленного контингента к активным занятиям физической культурой и спортом;
- оценке состояния здоровья населения;
- оценке состояния среды обитания человека, а также других факторов, определяющих состояние здоровья населения;
- диагностике состояния среды обитания населения и его здоровья;
- гигиеническому воспитанию и обучению, в том числе распространению среди населения навыков, способствующих поддержанию на должном уровне двигательной активности;
- формированию у населения позитивной мотивации, направленной на сохранение и повышение уровня здоровья;
- формированию у населения мотивации к внедрению элементов здорового образа жизни, в том числе к устранению вредных привычек, неблагоприятно влияющих на состояние здоровья;
- навыкам по обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим профилактике возникновения заболевания и укреплению здоровья;
- организации труда, технике безопасности при проведении лабораторных работ, определению функциональных обязанностей и оптимального алгоритма их осуществления;
- проведению научно-практических исследований;
- анализу научной литературы;
- написанию рефератов по современным научным проблемам;
- участию в решении отдельных научно-исследовательских задач по разработке новых методов и технологий в области медицины и профилактики;
- формированию понятий планирования и организации проверок объектов;
- навыкам проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы;
- правовые основы организации санитарно-эпидемиологического надзора;
- основным принципам организации системы наблюдения и сбора информации для ведения социально-гигиенического мониторинга;
- методам обобщения и анализа полученных данных, выявления причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и факторами среды обитания человека, прогнозирование динамики наблюдаемых явлений, в т. ч. с использованием методики оценки риска;
- принципам разработки программ по предупреждению и устранению воздействия вредных факторов среды обитания на здоровье населения, разработке предложений для при-

нятия управленческих решений, направленных на охрану здоровья населения и среды обитания человека.

2.2. Место учебной дисциплины Б1.Б.48 Гигиена питания в структуре ОПОП университета

2.2.1. Учебная дисциплина Б1.Б.48 Гигиена питания относится к дисциплинам базовой части учебного плана по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.

2.2.2. Для изучения данной учебной дисциплины необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

Философия, культурология

Знания:

- методы и приемы философского анализа проблем;
- формы и методы научного познания, их эволюция;
- законы философии и философские категории;

Умения:

- анализ и логическое мышление.

Навыки:

- основы практического использования методов и приемов философского анализа проблем, форм и методов научного познания в медицине и здравоохранении.

Биоэтика.

Знания:

- морально-этические нормы, правила и принципы профессионального врачебного поведения;
- принципы врачебной деонтологии и медицинской этики;
- основные этические документы отечественных и международных профессиональных медицинских ассоциаций и организаций.
- взаимоотношения «врач-пациент» и «врач-среда».

Умения:

- морально-этическая аргументация.

Навыки:

- изложение самостоятельной точки зрения в процессе морально-этической аргументации.

Психофизиология. Социально-психологический тренинг общения.

Знания:

- основные направления психологии;
- общие и индивидуальные особенности человека;
- психология личности и малых групп.

Умения:

- основные приемы и методы психологического воздействия на человека и популяцию;

- основные приемы и методы педагогической деятельности в современных условиях.

Навыки:

- публичная речь;
- ведение дискуссий и круглых столов.

Правоведение, Юридические основы деятельности врача

Знания:

- характеристика правовой системы в Российской Федерации;
- правовые основы взаимоотношений врача и общества;
- правовые основы взаимоотношений врача и больного и здорового индивидуума.

Умения:

- ориентирование в действующих нормативно-правовых актах о труде;
- ориентирование в действующих нормативно-правовых актах, регулирующих медицинскую деятельность;

- защита гражданских прав врачей и пациентов, потребителей и предпринимателей.

Навыки:

- применение норм трудового законодательства в конкретных практических ситуациях.

История медицины.

Знания:

- выдающиеся деятели медицины и здравоохранения;
- выдающиеся медицинские открытия;
- влияние гуманистических идей на медицину.

Умения:

- определение роли выдающиеся деятелей медицины и здравоохранения выдающихся медицинских открытий в развитии общества и медицины.

Навыки:

- ориентирование в основных этапах развития медицины и здравоохранения и их основных характеристиках.

Экономика.

Латинский язык.

Иностранный язык.

Физика, математика.

Знания:

- математические методы решения интеллектуальных задач и их применение в медицине;
- правила техники безопасности и работы в физических лабораториях;
- основные физические явления и закономерности, лежащие в основе процессов, протекающих в организме человека;
- характеристики воздействия физических факторов на организм;
- физические основы функционирования медицинской аппаратуры.

Умения:

- пользование физическим оборудованием;
- соблюдение правил техники безопасности при использовании физического оборудования;
- использование принципов использования математических методов в решении интеллектуальных задач, в том числе в медицине.

Навыки:

- ориентирование в основных классах и типах физической аппаратуры.

Химия.

Знания:

- основные типы и сущность химических реакций и химических соединений;
- основные методы аналитической химии;
- правила техники безопасности и работы в химических лабораториях, с реактивами, приборами.

Умения:

- пользование химическим оборудованием;
- соблюдение правил техники безопасности и работы в химических лабораториях, с реактивами, приборами;
- отнесение химических реакций и химических соединений к определенным их типам.

Навыки:

- применение основных методов аналитической химии.

Биоорганическая химия.

Знания:

- химико-биологическую сущность процессов, происходящих в организме человека на молекулярном и клеточном уровнях;
- строение и биохимические свойства основных классов биологически важных соединений, основные метаболические пути их превращения;
- сущность обмена веществ (метаболизма) в организме человека.

Умения:

- оценка гомеостаза по основным показателям биохимического статуса организма человека.

Навыки:

- медико-прогностическая интерпретация основных показателей биохимического статуса организма человека.

Биология.

Знания:

- антропогенез и онтогенез человека;
- правила техники безопасности и работы в биологических лабораториях, с животными;
- законы генетики ее значение для медицины;
- закономерности наследственности и изменчивости в индивидуальном развитии как основы понимания патогенеза и этиологии наследственных и мультифакторных заболеваний;
- основы экологии человека.

Умения:

- оценка развития организма человека на различных этапах антропогенеза и онтогенеза;
- применение основных принципов медико-генетического анализа;
- определение основных экологических факторов, влияющих на здоровье человека.

Навыки:

- определение антропологических характеристик;
- выделение основных экологических факторов, влияющих на здоровье человека.

Информатика, медицинская информатика.

Знания:

- теоретические основы информатики;
- порядок сбора, хранения, поиска, обработки, преобразования, распространения информации в медицинских и биологических системах, использования информационных компьютерных систем в медицине и здравоохранении.

Умения:

- пользование учебной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности;
- проведение статистической обработки результатов исследований и наблюдений.

Навыки:

- работа с информационными ресурсами, в том числе сети Интернет.

Анатомия человека.

Знания:

- анатомо-физиологические, возрастно-половые и индивидуальные особенности строения и развития здорового и больного организма человека.

Умения:

- определение анатомо-физиологических, возрастно-половых и индивидуальных особенностей строения и развития здорового и больного организма человека.

Навыки

- оценка анатомического и антропометрического статуса организма человека.

Микробиология, вирусология, иммунология.

Знания:

- классификация, морфология и физиология микроорганизмов и вирусов, их влияние на здоровье человека, методы микробиологической диагностики.

Умения:

- аргументированное определение классификационных признаков микроорганизмов и вирусов;

- целенаправленное применение методов микробиологической диагностики.

Навыки:

- методология классификации, оценки морфологии и физиологии микроорганизмов и вирусов;

- основные методы микробиологической диагностики.

Нормальная физиология.

Знания:

- функциональные системы организма человека, их регуляция и саморегуляция при воздействии с внешней средой в норме и при патологических процессах;

- нормограммы основных показателей физиологического статуса организма человека.

Умения:

- оценка физиологического статуса организма человека по основным его показателям.

Навыки:

- методология оценки физиологического статуса организма человека.

Патологическая физиология.

Знания:

- понятия этиологии, патогенеза, морфогенеза, патоморфоза болезни, принципы классификации болезней;

- основные понятия общей нозологии.

Умения:

- определение основных закономерностей перехода от состояния здоровья к патологии (патогенеза).

Навыки:

- методология определения ведущих факторов патогенеза.

Гистология, цитология.

Знания:

- основные закономерности развития и жизнедеятельности организма человека на основе структурной организации клеток, тканей и органов;

- гистофункциональные особенности тканевых элементов;

- методы исследования гистофункциональных особенностей тканевых элементов.

Умения:

- гистофизиологическая оценка и анализ состояния различных клеточных, тканевых и органных структур у человека.

Навыки:

- методы оценки гистофизиологических особенностей тканевых элементов.

Пропедевтика внутренних болезней.

Знания:

- основные симптомы заболеваний внутренних органов;

- этиология, патогенез и меры профилактики наиболее часто встречающихся заболеваний.

Умения:

- проведение мероприятий по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в поликлинике заболеваний терапевтического профиля.

Навыки:

- методология оценки результатов общеклинического обследования.

Общая хирургия.

Знания:

- этиология и меры профилактики наиболее часто встречающихся хирургических заболеваний;

вопросы борьбы с внутрибольничной инфекцией в хирургическом стационаре.

Умения:

- осуществление всех необходимых мероприятий по уходу за хирургическими больными;

- проведение мероприятий по предупреждению внутрибольничных инфекций.

Навыки:

- методы диагностики острых хирургических заболеваний и неотложной помощи при них.

Общественное здоровье и здравоохранение.

Знания:

- основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного права;

- основные показатели здоровья населения;

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения;

- основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;

- основные принципы построения здорового образа жизни.

Умения:

- применение нормативных правовых актов Российской Федерации в сфере здравоохранения;

- изучение состояния здоровья населения,

Навыки:

- владение статистической информацией о деятельности врачей, подразделений лечебно-профилактических учреждений, медицинских учреждений в целом;

- владение методикой анализа деятельности ЛПО различных типов.

Восстановительная медицина.

Знания:

- значение физических упражнений в условиях современной жизни;

- механизмы действия лечебной физкультуры;

- показания и противопоказания к назначению средств лечебной физкультуры;

- классификация и основные механизмы действия лечебных физических факторов;

- показания и противопоказания к назначению физиотерапии;

- основные показания и противопоказания к санаторно-курортному лечению;

- приемы, способы и методы восстановительной медицины.

Умения:

- характеристика основных приемов и методов восстановительной медицины.

Навыки:

- определение показаний и противопоказаний к проведению мероприятий восстановительной медицины.

Внутренние болезни.

Знания:

- симптомы наиболее распространенных заболеваний внутренних органов;

- этиология, патогенез и меры профилактики наиболее часто встречающихся заболеваний внутренних органов;

особенности диагностики профессиональных и производственно обусловленных бо-

лезней.

Умения:

- проведение мероприятий по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся заболеваний терапевтического профиля.

Навыки:

- алгоритм лечебно-профилактических мероприятий при заболеваниях терапевтического профиля.

Хирургия.

Знания:

- этиология и меры профилактики наиболее часто встречающихся хирургических заболеваний;

- вопросы борьбы с внутрибольничной инфекцией в хирургическом стационаре;

- основы деятельности медперсонала на всех этапах лечения хирургических больных.

Умения:

- осуществление основных диагностических и лечебных мероприятий при хирургической патологии;

- проведение мероприятий по предупреждению внутрибольничных инфекций.

Навыки:

- методы диагностики и лечения хирургических заболеваний и неотложной помощи при них.

Лучевая диагностика.

Знания:

- принцип получения изображения при лучевых методах диагностики, диагностические возможности различных методов лучевой диагностики;

- опасные факторы лучевой диагностики и меры профилактики их воздействия на персонал и пациентов.

Умения:

- реализация мероприятий по профилактике воздействия на персонал и пациентов опасных факторов лучевой диагностики.

Навыки:

- владение методологией организации и проведения мероприятий по профилактике воздействия на персонал и пациентов опасных факторов лучевой диагностики.

Медицина катастроф.

Знания:

- сущность медицинских проблем катастроф и чрезвычайных ситуаций;

- основные принципы и методика планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях.

Умения:

- осуществление профилактических мероприятий в условиях катастроф и чрезвычайных ситуаций.

Навыки:

- реализация алгоритма профилактических мероприятий в условиях катастроф и чрезвычайных ситуаций.

Безопасность жизнедеятельности.

Знания:

- основные факторы и условия, обеспечивающие безопасность жизнедеятельности.

Умения:

- медико-социальная оценка факторов и условий, обеспечивающих безопасность жизнедеятельности.

Навыки:

- реализация алгоритма профилактических мероприятий в целях обеспечения без-

опасности жизнедеятельности.

Общая гигиена.

Знания:

- основы взаимодействия человека и окружающей среды;
- принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;
- гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы;
- принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест;
- методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в лечебно-профилактических учреждениях.

Умения:

- проведение отбора проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;
- определение показателей и проведение анализа влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды.

Навыки:

- владение методами контроля качества питьевой воды, атмосферного воздуха, воды водоемов, почвы; методикой выбора источника централизованного хозяйственно-питьевого водоснабжения.

Гигиена труда.

Знания:

- принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на производственных объектах;
- меры профилактики вредного воздействия факторов производственной среды и трудового процесса.

Умения:

- анализ действующих вредных производственных факторов на основании санитарно-гигиенической характеристики условий труда; критерии диагностики острых профессиональных интоксикаций.

Навыки:

- проведение государственного санитарно-эпидемиологического надзора за промышленными объектами;
- методика организации и проведения санитарно-просветительной работы среди работающих в контакте с вредными профессиональными факторами.

Гигиена детей и подростков.

Знания:

- современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости, физического и психического развития детей и подростков;
- физиолого-гигиенические принципы организации учебно-воспитательного процесса в образовательных учреждениях;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в учреждениях для детей и подростков;
- методы профилактики детских заболеваний;
- принципы организации детских лечебно-профилактических учреждений и санитарно-

но-эпидемиологического режима в них и в родильных домах.

Умения:

- физиолого-гигиеническая оценка факторов и условий среды жизнеобеспечения детей и подростков.
- создание условий для гармоничного развития детей, организации здорового образа жизни;
- проведение комплексной оценки физического состояния, составление медицинского заключения и распределения детей и подростков на группы для занятий физкультурой.

Навыки:

- проведение государственного санитарно-эпидемиологического надзора за детскими организациями.

Радиационная гигиена.

Знания:

- биологические механизмы и клиника радиационных поражений человека;
- защита населения при ухудшении радиационной обстановки.

Умения:

- гигиеническая оценка ионизирующей радиации и их источников;
- проведение радиозащитных мероприятий в условиях радиационной опасности.

Навыки:

- разработка мер по профилактике заболеваний, вызванных воздействием ионизирующих излучений и предупреждению загрязнения среды обитания радионуклидами;
- проведение государственного санитарно-эпидемиологического надзора за радиационной обстановкой и радиационными объектами.

2.3. Требования к результатам освоения учебной дисциплины Б1.Б.48 Гигиена питания

2.3.1. Виды профессиональной деятельности, которые лежат в основе преподавания данной дисциплины:

1. *Медицинская:* осуществление надзорно-контрольных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения; проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); проведение мероприятий, направленных на устранение вредного воздействия на человека факторов среды обитания; гигиеническое воспитание человека; проведение сбора и анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; оценка, анализ и прогноз здоровья населения; проведение лабораторных и инструментальных исследований; проведение экспертиз.

2. *Организационно-управленческая деятельность:* организация труда, обеспечение надзора; планирование, ведение документации; соблюдение основных требований информационной безопасности;

3. *Научно-исследовательская деятельность:* анализ литературы и официальных статистических обзоров, публичное представление полученных результатов; участие в оценке рисков при осуществлении мероприятий, связанных с воздействием на человека факторов среды обитания.

2.3.2. Изучение учебной дисциплины «Гигиена питания» по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПК):

№ п/п	Номер компетенции	Содержание компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся готовы решать профессиональные задачи	Оценочные средства
-------	-------------------	------------------------	--	--------------------

1.	ОПК-6	Способность и готовность к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине	<p>медицинская деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей; - гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни; - формирование у различных групп населения мотивации, направленной на сохранение и укрепление здоровья; - обучение населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим профилактике возникновения заболеваний и укреплению здоровья; <p>организационно-управленческая деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществления надзора в сфере защиты прав потребителей; <p>научно-исследовательская деятельность:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализ научной литературы и официальных статистических обзоров, участие в проведении статистического анализа и публичное представление полученных результатов 	Тестовый контроль. Устное собеседование.
2.	ПК-7	Способность и готовность к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и	Организация и проведение изучения питания различных групп населения на популяционном уровне и оценка состояния фактического питания. Разработка и использование комплексных программ по оптимизации и коррекции питания при дефицитных состояниях.	Тестовый контроль. Устное собеседование.

		для проживающих в зонах экологической нагрузки		
3.	ПК-8	Способностью и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, соответствия (несоответствия) установленным требованиям	Проведение экспертиз, обследований, исследований, испытаний и оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;	Тестовый контроль. Устное собеседование.
4.	ПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических организаций (ЛПО), производства и реализации продуктов питания, детских учреждений	Осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей; проведение лабораторных и инструментальных исследований в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и (или) контроля за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия населения; проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды его обита-	Тестовый контроль. Устное собеседование.

			<p>ния, в том числе связанных с профессиональной деятельностью;</p> <p>ведение документации, эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществления надзора в сфере защиты прав потребителей</p> <p>формирование у различных групп населения мотивации, направленной на сохранение и укрепление здоровья</p>	
5.	ПК-10	<p>Способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе «факторы среды обитания человека – здоровье населения»</p>	<p>Проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию;</p> <p>проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды его обитания, в том числе связанных с профессиональной деятельностью.</p>	<p>Тестовый контроль.</p> <p>Устное собеседование.</p>
6.	ПК-13	<p>Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений),</p>	<p>Проведение лабораторных и инструментальных исследований в целях санитарно-эпидемиологического благополучия населения и контроля за обеспечением и укреплением здоровья населения. Оценка, анализ и прогноз состояния здоровья населения; оценка, анализ и прогноз состояния среды обитания человека; проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	<p>Тестовый контроль.</p> <p>Устное собеседование.</p>

		и оценки последствий возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных		
7.	ПК-18	Способность и готовность к обучению населения правилам медицинского поведения, к проведению гигиенических процедур, формированию навыков здорового образа жизни	Проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки, в том числе в части показателей здоровья населения различных возрастно-половых групп, характеризующих состояние их здоровья; Оценка, анализ и прогноз состояния здоровья населения; оценка, анализ и прогноз состояния среды обитания человека; проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	Тестовый контроль. Устное собеседование.

3. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

3.1. Объем учебной дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Вид учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Семестры			
		№8	№ 9	№ 10	№ 11
		часов	часов	часов	часов
1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	252	72	72	72	36
Лекции (Л)	66	18	18	18	12
Практические занятия (ПЗ),	186	54	54	54	24
Семинары (С)	-	-	-	-	-
Лабораторные работы (ЛР)	-	-	-	-	-
Самостоятельная работа студента	144	36	36	36	36

(СРС), в том числе:						
<i>История болезни (ИБ)</i>		-		-	-	-
<i>Курсовая работа (КР)</i>		-		-	-	-
<i>Реферат (Реф)</i>		-		-	-	-
<i>Расчетно-графические работы (РГР)</i>		-		-	-	-
<i>Подготовка к занятиям(ПЗ)</i>		-	-	-	-	-
<i>Подготовка к текущему контролю (ПТК))</i>		-	-	-	-	-
<i>Подготовка к промежуточному контролю (ППК))</i>		-	-	-	-	-
...						
...						
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)					
	экзамен (Э)	36	-	-	-	36
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	432	108	108	108	108
	ЗЕТ					

3.2.1 Разделы учебной дисциплины (модули) и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

п/№	№ компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах (темы разделов)
1	2	3	4
1.	ПК 7 ПК 8 ПК 9 ПК 10 ПК 13 ПК 18 ОПК-6	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.
2.	ПК 7 ПК 8 ПК 9 ПК 10 ПК 13 ПК 18 ОПК-6	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	Энергетические затраты, энергетический баланс, методы изучения суточных затрат. Основные пищевые вещества. Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов растительного и животного происхождения. Продукты с измененным химическим составом.

3.	ПК 7 ПК 18 ПК 9 ПК 10 ПК 13 ПК 18 ОПК-6	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	Законодательная и нормативная база надзора за пищевыми объектами и питанием населения. Экспертиза проектов пищевых предприятий. Госсанэпиднадзор за предприятиями торговой промышленности, общественного питания и торговли. Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок, БАДов, новых пищевых продуктов и пищевых продуктов с использованием генно-инженерно-модифицированных продуктов.
4.	ПК 7 ПК 8 ПК 9 ПК 10 ПК 13 ПК 18 ОПК-6	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	Причины и профилактика заболеваний не инфекционного характера. Пищевые отравления микробной и не микробной природы. Расследование пищевых отравлений.
5.	ПК 7 ПК 8 ПК 9 ПК 10 ПК 13 ПК 18 ОПК-6	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	Гигиеническая оценка состояния питания различных групп населения. Оценка состояния здоровья во взаимосвязи с состоянием питания. Лечебно-профилактическое, лечебное и диетическое питание.

3.2.2. Разделы учебной дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Л	ПЗ	СРС	Всего
1.	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	2	—	4	6
2.	Организационные и правовые основы санэпиднадзора. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	16	54	32	102
3.	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	18	54	36	108
4.	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	18	54	36	108

5.	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	12	24	36	72
----	--	----	----	----	----

3.2.3. Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины (модуля)

п/№	Название тем лекций учебной дисциплины (модуля)	Часы
1	2	3
№ семестра 8		
1.	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности.	2
2.	Роль основных пищевых веществ в рациональном питании населения.	2
3.	Микроэлементы и минорные вещества пищи, значения в питании	2
4.	Энергетическая, пищевая, биологическая ценность пищевых продуктов	2
5.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (мясо и мясные продукты).	2
6.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (рыба и рыбные продукты).	2
7.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (молоко и молочные продукты).	2
8.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (яйца и яичные продукты).	2
9.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов растительного происхождения (зерновых продуктов, овощей и фруктов).	2
		18
№ семестра 9		
10.	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	2
11.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов(консервированные продукты).	2
12.	Теоритические основы питания на современном этапе	2
13.	Гигиенические принципы питания различных групп населения.	2
14.	Пищевой статус и методы его оценки.	2
15.	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли	2
16.	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания	2
17.	Госсанэпиднадзор за выпуском новых пищевых продуктов, пищевых добавок, БАД к пище.	2
18.	Госсанэпиднадзор за использованием материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.	2

	Итого часов в семестре	18
№ семестра 10		
19.	Пищевые отравления, основные понятия, классификация.	2
20.	Пищевые токсикоинфекции.	2
21.	Бактериальные токсикозы и микотоксикозы.	2
22.	Пищевые отравления немикробной природы.	2
23.	Пищевые отравления тяжелыми металлами, мышьяком.	2
24.	Химиоксенобиотики – агротехнические компоненты (регуляторы роста, антибиотики, ветеринарные препараты, пищевые добавки для животных).	2
25.	Пищевые отравления нитратами, нитритами.	2
26.	Пищевые отравления пестицидами	2
27.	Расследование пищевых отравлений.	2
	Итого часов в семестре	18
№ семестра 11		
28.	Современные методы изучения питания населения на популяционном уровне.	2
29.	Алиментарно-зависимые заболевания.	2
30.	Оценка состояния здоровья в связи с питанием.	2
31.	Лечебно-профилактическое питание, алиментарная профилактика профессиональных заболеваний.	2
32.	Организация лечебного питания.	2
33.	Санитарно-эпидемиологический надзор за пищеблоками в лечебно-профилактических организациях.	2
	Итого часов в семестре	12

3.2.4. Название тем практических занятий и количество часов по семестрам изучения учебной дисциплины (модуля)

п/№	Название тем практических занятий учебной дисциплины (модуля)	Часы
1	2	3
№ семестра 8		
1.	Значение основных пищевых веществ в питании различных групп населения. Методика расчета индивидуальных потребностей в нутриентах и энергии.	4
2.	Энергетические траты организма. Методы исследования суточных энергетических трат человека.	4
3.	Основы рационального питания. Методика определения химического состава и энергетической ценности рациона.	4

4.	Методы изучения питания различных групп населения на популяционном уровне.	4
5.	Методика изучения состояния здоровья в связи с характером питания населения.	4
6.	Современные методы определения пищевого статуса.	4
7.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов.	4
8.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов растительного происхождения.	4
9.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (мясо и мясные продукты).	4
10.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (рыба и рыбные продукты).	4
11.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (молоко и молочные продукты).	4
12.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (яйца и яичные продукты).	4
13.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (консервированные продукты).	4
14.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов с измененным химическим составом.	2
	Итого часов в семестре	54
№ семестра 9		
15.	Организационно-правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	4
16.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов.	4
17.	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли.	4
18.	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания.	4
19.	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности (молочные заводы, мясокомбинаты).	4
20.	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности (кондитерские заводы, хлебозаводы).	4
21.	Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	4
22.	Госсанэпиднадзор за использованием полимерных и синтетических материалов, для изготовления посуды, упаковки, тары.	4
23.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, полученных с использованием ГМО.	4
24.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, содержащих антибиотики, гормональные препараты.	4
25.	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области экспер-	4

	тизы новых пищевых продуктов.	
26.	Санитарно-эпидемиологический надзор за агрохимикатами.	4
27.	Санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми добавками и БАД.	4
28.	Санитарно-эпидемиологический надзор за остаточным количеством ветеринарных препаратов в пищевых продуктах.	2
	Итого часов в семестре	54
№ семестра 10		
29.	Алиментарно-зависимые заболевания.	4
30.	Заболевания, обусловленные инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.	4
31.	Пищевые токсикоинфекции.	4
32.	Пищевые бактериальные токсикозы.	4
33.	Пищевые микотоксикозы.	4
34.	Пищевые отравления не микробной этиологии.	4
35.	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотики).	4
36.	Пищевые отравления тяжелыми металлами, мышьяком.	4
37.	Пищевые отравления пестицидами.	4
38.	Пищевые отравления нитратами, нитритами.	4
39.	Методика расследования пищевых отравлений.	4
40.	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.	4
41.	Гигиеническая оценка состояния здоровья в связи с питанием.	4
42.	Оценка фактического питания.	4
	Итого часов в семестре	54
№ семестра 11		
43.	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием питания населения. Методология оценки риска здоровью.	4
44.	Алиментарная профилактика профессиональных заболеваний.	4
45.	Лечебно-профилактическое питание.	4
46.	Лечебное питание.	4
47.	Санитарно-эпидемиологический надзор за пищеблоком ЛПО.	4
48.	Питание населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия.	4
	Итого часов в семестре	24

3.2.5. Лабораторный практикум (не предусмотрен)

3.3. Самостоятельная работа студента

3.3.1. Виды СРС

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	3	4	5
№ семестра 8			
1.	Значение основных пищевых веществ в питании различных групп населения. Методика расчета индивидуальных потребностей в нутриентах и энергии.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
2.	Энергетические траты организма. Методы исследования суточных энергетических трат человека.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
3.	Основы рационального питания. Методика определения химического состава и энергетической ценности рациона.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
4.	Методы изучения питания различных групп населения на популяционном уровне.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
5.	Методика изучения состояния здоровья в связи с характером питания населения.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
6.	Современные методы определения пищевого статуса.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
7.	Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
8.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов растительного происхождения.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
9.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (мясо и мясные продукты).	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
10.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (рыба и рыбные продукты).	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
11.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного про-	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2

	исхождения (молоко и молочные продукты).		
12.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (яйца и яичные продукты).	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
13.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (консервированные продукты).	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
14.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов с измененным химическим составом.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
	Итого часов в семестре		36
	№ семестра 9		
15.	Организационно-правовые основы государственного надзора в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
16.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектов пищевых объектов.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
17.	Госсанэпиднадзор за предприятиями торговли.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
18.	Госсанэпиднадзор за предприятиями общественного питания.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
19.	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности (молочные заводы, мясокомбинаты).	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
20.	Госсанэпиднадзор за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности (кондитерские заводы, хлебозаводы).	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
21.	Госсанэпиднадзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
22.	Госсанэпиднадзор за использованием полимерных и синтетических материалов, для изготовления посуды, упаковки, тары.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
23.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, полученных с использованием	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2

	ГМО.		
24.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, содержащих антибиотики, гормональные препараты.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
25.	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области экспертизы новых пищевых продуктов.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
26.	Санитарно-эпидемиологический надзор за агрохимикатами.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
27.	Санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми добавками и БАД.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
28.	Санитарно-эпидемиологический надзор за остаточным количеством ветеринарных препаратов в пищевых продуктах.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
	Итого часов в семестре		36
	№ семестра 10		
29.	Алиментарно-зависимые заболевания.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
30.	Заболевания, обусловленные инфекционными агентами и паразитами, передающимися с пищей.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
31.	Пищевые токсикоинфекции.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
32.	Пищевые бактериальные токсикозы.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
33.	Пищевые микотоксикозы.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
34.	Пищевые отравления не микробной этиологии.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
35.	Отравления примесями химических веществ (ксенобиотики).	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
36.	Пищевые отравления тяжелыми металлами, мышьяком.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
37.	Пищевые отравления пестицидами.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
38.	Пищевые отравления нитратами, нитритами.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4

39.	Методика расследования пищевых отравлений.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
40.	Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	4
41.	Гигиеническая оценка состояния здоровья в связи с питанием.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
42	Оценка фактического питания.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
	Итого в семестре		36
	№11 семестр		
	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием питания населения. Методология оценки риска здоровью.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	6
	Алиментарная профилактика профессиональных заболеваний.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	6
	Лечебно-профилактическое питание.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	6
	Лечебное питание.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	6
	Санитарно-эпидемиологический надзор за пищеблоком ЛПО.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	6
	Питание населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	6
	Итого часов в семестре		36

3.3.2. Примерная тематика рефератов.

1. Нормативно-правовое обеспечение социально-гигиенического мониторинга.
2. Особенности социально-гигиенического мониторинга в области качества продуктов питания.
3. Анализ показателей химического загрязнения окружающей среды, используемых при проведении социально-гигиенического мониторинга.
4. Статистические аспекты социально-гигиенического мониторинга.
5. Причинно-следственные связи в социально-гигиеническом мониторинге.
6. Аспекты использования расчетов риска здоровью в обосновании мероприятий по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
7. Виды рисков для здоровья и окружающей среды и их характеристика.
8. Методология риска в системе государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

3.3.3. Контрольные вопросы к экзамену (зачету).

1. Определение и задачи социально-гигиенического мониторинга.

2. Правовые основы социально-гигиенического мониторинга.
3. Роль социально-гигиенического мониторинга в решении проблем охраны окружающей среды и здоровья населения.
4. Характеристика понятийного и науковедческого базиса социально-гигиенического мониторинга.
5. Основы интеграции и взаимодействия органов исполнительной власти в проведении.
6. Методология оценки показателей здоровья населения при проведении социально-гигиенического мониторинга.
7. Методология оценки факторов среды обитания человека как объектов социально-гигиенического мониторинга.
8. Организация лабораторного контроля при проведении социально-гигиенического мониторинга.
9. Методические основы программно-аппаратного обеспечения ведения социально-гигиенического мониторинга.
10. Особенности ведения социально-гигиенического мониторинга по разделу коммунальной гигиены.
11. Особенности ведения социально-гигиенического мониторинга по разделу гигиены питания.
12. Особенности ведения социально-гигиенического мониторинга по разделу гигиены труда.
13. Особенности ведения социально-гигиенического мониторинга по разделу гигиены детей и подростков.
14. Особенности ведения социально-гигиенического мониторинга по разделу радиационной гигиены.
15. Методы аналитической обработки информации в системе социально-гигиенического мониторинга.
16. Проблемы формирования и управления здоровьем населения на основе социально-гигиенического мониторинга.
17. Методология определения приоритетных показателей и критериев санитарно-эпидемиологического состояния территории при проведении социально-гигиенического мониторинга.
18. Установление перечня объектов и факторов, подлежащих надзору и контролю, в том числе с применением лабораторных методов исследования.
19. Организация сбора информации о состоянии здоровья населения.
20. Методология создания первичных баз данных, хранения, первичной обработки и оценки информации при проведении социально-гигиенического мониторинга.
21. Характеристика Федерального информационного фонда данных (ФИФ) СГМ; методология практического использования базы данных.
22. Методология анализа данных социально-гигиенического мониторинга городов и районов.
23. Методология выявления причинно-следственных связей между изменениями санитарно-эпидемиологической ситуации, показателями здоровья и средой обитания.
24. Методология составления прогнозов изменения санитарно-эпидемиологической ситуации на основе результатов социально-гигиенического мониторинга.
25. Общая методология оценки риска здоровью.

26. Характеристика основных этапов оценки риска здоровью.

27. Методология расчета потенциального риска здоровью в зависимости от качества атмосферного воздуха, питьевой воды, почвы.

28. Методология расчета потенциального риска здоровью в зависимости от характера и качества питания.

29. Методология расчета потенциального риска здоровью при воздействии основных факторов окружающей и производственной среды (шум, вибрация, освещение, ионизирующие и неионизирующие излучения и т.д.).

30. Методология принятия управленческих решений по итогам социально-гигиенического мониторинга, в том числе на основе рисков для здоровья.

3.4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

3.4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства		
				Форма	Кол-во вопросов в задании	Кол-во независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
1.	8	Тесты, ситуационные задачи	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.		100	10
2.	9	Тесты, ситуационные задачи	Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.		100	10
3.	10	Тесты, ситуационные задачи	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.		100	10
4.	10	Тесты, ситуационные задачи	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.		100	10
5.	11	Тесты, ситуационные задачи	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	экзамен	100	10

3.4.2.Примеры оценочных средств:

Для текущего контроля (ТК)	<ol style="list-style-type: none">1. Какие требования предъявляются к полимерным материалам и изделиям из них, контактирующим с пищевыми продуктами?<ol style="list-style-type: none">а) безвредность для человека;б) строгое соответствие санитарным правилам при производстве, хранении, транспортировке+в) наличие санитарно-гигиенического заключения на продукциюг) снятие с реализации полимерных материалов и изделий из них при несоответствии санитарным правилам.2. Какое воздействие на организм могут оказывать полимерные материалы и изделия из них, контактирующие с пищевыми продуктами?<ol style="list-style-type: none">а) острая или хроническая интоксикация;+б) аллергия;в) нарушение репродуктивной функции;г) уродства;д) мутация генов;е) рак;3. Что такое лубрикаты?<ol style="list-style-type: none">а) вещества, усиливающие внутримолекулярные связи в пластмассе;б) вещества, предотвращающие старение и деградацию пластмасс;+в) вещества, способствующие выему готовых изделий из формозависимых контейнеров;г) вещества, окрашивающие пластмассы;д) вещества, повышающие эластичность и долговечность пластмасс;е) вещества, влияющие на скорость реакции полимеризации.4. Какие из перечисленных факторов влияют на миграцию токсических веществ из пластмасс?<ol style="list-style-type: none">а) сроки хранения;+б) условия хранения;в) агрессивность среды (продукта);г) технология синтеза и переработки;д) растворимость соединений5. Какие технологии производства пластмасс имеют значение для снижения миграции из них вредных веществ?<ol style="list-style-type: none">а) введение в композицию пластмасс малотоксичных и мало летучих веществ;+б) доведении, реакции полимеризации или поликонденсации до максимально возможной степени конверсии;в) исключение возможности протекания побочных реакций, ведущих к образованию новых токсических веществ;6. Какие из перечисленных пунктов являются этапа-
----------------------------	--

	<p>ми санитарно-эпидемиологической экспертизы изделий из полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами?</p> <p>+а) прием и регистрация заявки;</p> <p>б) определение объема и стоимости работ, заключение договора с заявителем на проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы;</p> <p>в) экспертиза представленных документов и образцов продукции;</p> <p>г) оформление и выдача санитарно-эпидемиологического заключения.</p> <p>На масложировом комбинате специалистом Роспотребнадзора в соответствии с планом проведения надзорных мероприятий был отобран и направлен в лабораторию средний образец масла сливочного коровьего, для определения уровня нормируемых токсичных элементов.</p> <p>В результате лабораторного исследования установлен следующий уровень токсичных элементов (мг/кг):</p> <p>Свинец – 0,2</p> <p>Мышьяк – 0,9</p> <p>Кадмий – 0,035</p> <p>Ртуть – 0,01</p> <p>Задание: составьте мотивированное заключение о качестве масла в соответствии с требованиями СанПиН 2.3.2.1078-01, возможности и путях его реализации.</p>
<p>Для текущего контроля (ТК)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. При построении лечебных рационов должно быть учтено <ol style="list-style-type: none"> а) обеспечение физиологических потребностей больного организма в пищевых веществах и энергии +б) строгая сбалансированность отдельных пищевых веществ в) местное и общее воздействие на организм г) использование методов «щажения», «тренировки», разгрузки и контрастных дней 2. Руководство диетпитанием в больнице осуществляет <ol style="list-style-type: none"> а) главный врач б) медицинская сестра по диетпитанию + в) заместитель главного врача по медицинской части г) врач-диетолог 3. Основные подразделения централизованного пищеблока лечебных учреждений <ol style="list-style-type: none"> +а) центральная заготовочная б) буфетные-раздаточные лечебных корпусов в) кухни-доготовочные

	<p>г) центральная кухня</p> <p>4. Основные подразделения децентрализованного пищеблока лечебных учреждений</p> <p>а) центральная заготовочная</p> <p>б) буфетные-раздаточные лечебных корпусов</p> <p>в) кухни-доготовочные</p> <p>+г) центральная кухня</p> <p>5. Диетическое питание может быть организовано</p> <p>а) на промышленных предприятиях и учреждениях</p> <p>+б) в учебных заведениях</p> <p>в) в столовой открытой сети</p> <p>г) в школьных столовых</p> <p>6. Основные направления диетотерапии</p> <p>а) симптоматическое</p> <p>б) функциональное</p> <p>+в) органоспецифическое</p> <p>г) метаболическое</p>
	<p>В лабораторию ФГУЗ «Центра гигиены и эпидемиологии» доставлены образцы винограда, изъятые должностным лицом, уполномоченным осуществлять Госсанэпиднадзор, со склада готовой продукции ЗАО «Пива» в порядке плановой санитарно-эпидемиологической (гигиенической) экспертизы.</p> <p>Установлено (журнал учета применения пестицидов): виноградники были обработаны трехкратно пестицидом карбофос - последний раз в период вегетации за 5 дней до снятия урожая. Расход препарата составил 1,5 кг/га. При осмотре партии винограда на поверхности ягод обнаружен налет беловато-серого цвета, средняя интенсивность постороннего запаха не превышает 1 балла.</p> <p>При лабораторных исследованиях установлено: остаточные количества карбофоса в винограде составляют 1 мг/кг.</p> <p>Задание</p> <p>Используя СанПиН 1.2.1077-01 «Гигиенические требования к хранению, применению и транспортировке пестицидов и агрохимикатов» и ГН 1.2.1323-03 «Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды» и «Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории РФ», 2004 г.:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Установить нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов. 2. Составьте санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу винограда и

	<p>обоснуйте возможность и пути реализации партии винограда.</p> <p>3. Определите меры административной ответственности и укажите порядок привлечения виновных к юридической ответственности</p> <p>Эталон решения 1. При обработке виноградников пестицидом были нарушены регламенты его применения: трехкратная обработка (при установленной двукратной), опрыскивание в период вегетации и в срок до сбора урожая, не соответствующий установленному (за 20 дней); нормы расхода препарата были также превышены (установленная норма 1 кг/га).</p> <p>2. Исследованный образец винограда по своим органолептическим свойствам (налет беловато-серого цвета) и содержанию остаточных количеств карбофоса (1 мг/кг при МДУ - 0,5 мг/кг) не соответствует гигиеническим требованиям. Партия винограда может быть использована для целей питания после предварительной выдержки на складе в течение 3-4 недель, мытья и последующей технологической (в том числе тепловой) переработки на стерилизованные и осветленные соки, мармелад, изюм или виноматериалы.</p> <p>3. В соответствии с Кодексом об административных правонарушениях (Ко-АП, № 195-ФЗ от 30.12.01), руководитель ЗАО «Нива» несет юридическую ответственность в виде административного штрафа в размере, предусмотренном ст. 6.3. КоАП. Должностным лицом, уполномоченным осуществлять Госсанэпиднадзор, должны быть составлены: Акт о результатах мероприятий по контролю, Предписание об устранении выявленных нарушений, Протокол об административном правонарушении и Предложение о - наложении административного штрафа. Последнее подписывается Главным государственным санитарным врачом территориального образования (или его заместителем) и рассматривается в судебном порядке.</p>
Для промежуточного контроля (ПК)	<p>1. Инкубационный период при стафилококковом токсикозе, как правило, менее:</p> <p>А. 10 часов +Б. 8 часов В. 6 часов Г. 4 часа</p> <p>2. В патогенезе пищевых токсикозов основную роль играют:</p> <p>А. живые микробы, размножившиеся в пищевом продукте Б. токсины, образовавшиеся в пищевом продукте +В. птомаины, образовавшиеся в пищевом продукте Г. цитаминны, находящиеся, в пищевом продукте</p>

	<p>3. Ведущим при установлении патогенности стафилококков является:</p> <ul style="list-style-type: none">А. пигментообразованиеБ. реакция чашечного гемолиза+В. реакция плазмокоагуляцииГ. реакция агглютинации <p>4. Инкубационный период при стафилококковом токсикозе, как правило менее:</p> <ul style="list-style-type: none">+А. 10 часовБ. 8 часовВ. 6 часовГ. 4 часов <p>5. Инактивация стафилококкового энтеротоксина в производстве консервов обеспечивается только</p> <ul style="list-style-type: none">А. при пастеризации (75 – 80 С)Б. при кипяченииВ. при стерилизации (112 С – 55 мин)+ Г. при стерилизации (120 С – 35 мин). <p>6. Основными источниками возбудителей стафилококка являются:</p> <ul style="list-style-type: none">А. крупный рогатый скот+ Б. свиньиВ. мелкий рогатый скотГ. человек
--	--

В период с 22 по 23 августа 2009 года в инфекционное отделение №1 ГКБ поступило 11 человек с диагнозом «Острая кишечная инфекция, средней и тяжелой степени тяжести». Все больные поступили по вызову скорой помощи. 22.08.12 г. в 18 часов, врачом скорой помощи Свечниковым А.В. было направлено экстренное извещение в ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии». В период с 18 часов 22.08.09 до 8 часов 15 мин 23.08.09 г. было получено еще 10 экстренных извещений со скорой помощи с диагнозом «Острая кишечная инфекция».

Главным врачом ФГУЗ Центр гигиены и эпидемиологии было проведено экстренное совещание специалистов, где был составлен план расследования массовой вспышки острой кишечной инфекции. Началось санитарно-эпидемиологическое расследование.

Выписка из истории болезни №2413 инфекционного отделения №1 ГКБ больного Свиркина Михаила Ивановича 42 лет.

22 августа 2012 г в 16 часов 30 минут находясь в своей квартире, почувствовал себя плохо: появилась головная боль, слабость, потливость, недомогание, боли в мышцах ног. Через минут 30, появилась тошнота и несколько раз рвота, температура тела была в норме. Рвота повторилась несколько раз и в 17 часов жена вызвала скорую помощь. Врач опросила больного и выявила, что больной с 11 часов 22.08.12 до 15 часов воскресного дня, отдыхал вместе с женой Свиркиной Надеждой Сергеевной и другом Савичевым Артемом Павловичем и его женой Савичевой Яной Гавриловной, которые были доставлены в это же отделение 23.08.09 г в 3 часа ночи. После прогулки около 12 часов зашли в уличный павильон на Набережной площади, где заказали 4 порции шашлыка из свинины, хлеб, 1 кг шримса, 2 пластиковые бутылки объемом 1,5 литра пива «Золотая бочка», около 14 часов разошлись. Дама приблизительно, около 17 часов Свиркин М.И. почувствовал недомогание, прилег на кровать, состояние стало ухудшаться и жена вызвала скорую помощь, больной был госпитализирован с диагнозом острая кишечная инфекция средней тяжести. Объективно: Кожные покровы чистые, отмечается бледность и сухость кожи. Брюшная стенка не напряжена, отмечается болезненность в эпигастральной области. Жалобы на сильные схваткообразные боли в эпигастральной области, разлитые по всему животу. Диарея, частота 5 – 10 раз в сутки, стул водянистый с примесью крови и слизи, упадок сил.

Сознание ясное. Кровь: умеренный лейкоцитоз и некоторое ускорение СОЭ.

В 1 ночи 23.08.12 г Свиркина Н.С. вызвала скорую

помощь, в связи с плохим самочувствием и так же была госпитализирована в данное лечебное учреждение. В эту же ночь, госпитализировали и семью Савиных с таким же диагнозом. В течение суток были госпитализированы еще 7 человек с похожими симптомами.

В результате намеченных санитарно-эпидемиологических мероприятий по расследованию вспышки пищевого отравления, санитарным врачом Швецовой А.П. были опрошены все пострадавшие от пищевого отравления, а биоматериалы отправлены в бактериологическую лабораторию.

Врачом по Гигиене питания Смирновой Р.И. по факту пищевого отравления было проведено санитарно-эпидемиологическое обследование кафе «Экспресс», шашлычную, магазин «Морепродукты», 2 уличных павильона, находящихся на Набережной площади.

При обследовании пищевых объектов было выявлено следующее:

В торговом павильоне «Парус» санитарное состояние объекта неудовлетворительное, отсутствует ассортиментный перечень товаров, разрешенных к реализации в данном торговом учреждении, продавец работает без санитарной одежды, отсутствует медицинская книжка, в помещении не проводилась уборка. В витрине павильона выставлены: пиво в ассортименте, вяленая рыба, кальмар, в ассортименте срок годности соблюден. На прилавке в двух пластиковых лотках находится дефростированная креветка и шримс. Составлен акт обследования объекта и протокол о санитарном нарушении, для лабораторных исследований были отобраны пробы вяленой рыбы и кальмар, креветки варено-мороженной и шримс, в объеме по 200 г, упакованы в стерильную тару.

Данные лабораторных исследований:

1. Минтай резаный соломкой вяленый – бактерии кишечной группы не обнаружены.
2. Стружка кальмара вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены
3. Щупальца кальмара вяленые – бактерии кишечной группы не обнаружены.
4. Лимонелла вяленая – бактерии кишечной группы не обнаружены
5. Креветка варено-мороженная – V Parachemolutikus
6. Шримс варено-мороженный – V Parachemolutikus

При обследовании «Шашлычной» выявлено следующее:

В помещении для разделки мяса, на разделочной доске для сырого мяса режут лук репчатый для порционного шашлыка, не весь инвентарь маркирован. Все

	<p>медицинские книжки представлены, медицинский осмотр пройден. По факту нарушения санитарных правил составлен протокол, на бактериологический контроль взята проба шашлыка в стерильную тару. Данные лабораторных исследований:</p> <p>1. Мясо жаренное на огне – микроорганизмов не обнаружено.</p> <p>Лабораторная диагностика: V Parachemolutikus выделен при отсутствии другой патогенной микрофлоры из рвотных масс и промывных вод желудка $10^{4/g}$ и в продуктах питания $10^6 - 10^7/g$</p> <p style="text-align: center;">ЗАДАНИЕ</p> <p>1. Используя «Инструкцию о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135 -73 МЗ. СССР.:</p> <p style="padding-left: 20px;">А. дать обоснование факту пищевого отравления.</p> <p style="padding-left: 20px;">Б. указать пищевой продукт явившийся причиной пищевого отравления.</p> <p style="padding-left: 20px;">В. укажите санитарные нарушения, приведшие к возникновению пищевого отравления.</p> <p>2. На основании представленных данных напишите акт расследования вспышки пищевого отравления по следующей схеме:</p> <p style="padding-left: 20px;">А. констатационная часть</p> <p style="padding-left: 20px;">Б. результаты обследования</p> <p style="padding-left: 20px;">В. лабораторные данные</p> <p>3. Определите оперативные и перспективные меры профилактики</p> <p>4. Определите меры административной ответственности лиц виновных в нарушении санитарных правил.</p>
--	--

3.5. Учебно-методическое и информационное обеспечение учебной дисциплины

3.5.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1	Социально–гигиенический мониторинг — теория и практика: электронный учебник	Кутепов Е.Н., Большаков А.М., Чарыева Ж.Г., Акимова Е.И., Остапович И.К.	2012, М.: ГОУ ВПО ММА им. И.М. Сеченова Росздрава	1	1
2	Оценка риска воздействия факторов окружающей среды на здоровье.	Щербо А.П., Киселев А.В.	СПб: Коста, 2015	50	1+ электронный вариант

	Практикум: учебное пособие				
--	----------------------------	--	--	--	--

3.5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров	
				в библиотеке	на кафедре
1	Руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду	Беляев Е.Н.	2014, Москва, Федеральный центр Госсанэпиднадзора Минздрава России	2	1+ электронный вариант
2	Оценка и управление рисками влияния окружающей среды на здоровье населения: учебное пособие	Большаков А.М., Крутько В.Н., Пуцилло Е.В.	2016, Москва, Эдиториал УРСС	2	1+ электронный вариант
3	Здоровье населения и окружающая среда. Раздел «Социально-гигиенический мониторинг»: методическое пособие. Вып. 3, т. 1. Ч. 2	Под общей редакцией Е.Н. Беляева	2015 М.: Федерал. Центр госсанэпиднадзора Минздрава России	2	1+ электронный вариант
4	Основы системного анализа в эколого-гигиенических исследованиях: методическое пособие	Маймулов В.Г., Нагорный С.В., Шабров А.В.	2000, Санкт-Петербург, СПбГМА им. И.И. Мечникова	2	1+ электронный вариант
5	Оценка риска для здоровья. Основные элементы методологии: методическое пособие	Новиков С.М., Авалиани С.М., Андрианова М.М., Пономарева О.В.	2014 Москва, НИИ им. А.Н. Сысина	2	1+ электронный вариант

3.5.3. Базы данных, информационные справочные и поисковые системы

«КонсультантПлюс» <http://www.consultant.ru>
 ЭБС «Консультант студента» <http://studmedlib.ru>
 ЭБС «Университетская библиотека online» <http://www.biblioclub.ru/>
 КонсультантПлюс. Версия «ПРОФ (Законодательство)»: версия «Медицина и фармацевтика» - локальная сеть библиотеки ВГМУ
 Электронные каталоги библиотеки ВГМУ <http://lib.vgmu.ru/catalog/>
 Единое окно доступа к образовательным ресурсам <http://window.edu.ru/>
 Сводный каталог периодики и аналитики по медицине
 MedArth<http://ucn.sibtechcenter.ru/>
 Медицинская литература <http://www.medbook.ru/>
 «Гарант» <http://www.garant.ru>
 База TERA (Рекомендована НИИ им. А.Н. Сысина) <http://www.tera.org/> IT-

ER/index.html

http://iter.ctcnet.net/publicurl/pub_search_list.cfm

Американский ресурс Scorecard <http://www.scorecard.org/>

Отечественный Интернет–ресурс по окружающей среде и оценке риска
<http://erh.ru/index.php>

Американская база IRIS <http://cfpub.epa.gov/ncea/iris/index.cfm>

Международная токсикологическая сеть <http://toxnet.nlm.nih.gov/>

Интернет–ресурс Химик.ру <http://www.xumuk.ru/>

Электронные образовательные ресурсы:

<http://eor.edu.ru>

<http://www.elibrary.ru>

<http://www.scsml.rssi.ru>

<http://www.spsl.nsc.ru>

<http://www.it2med.ru/mir.html>

<http://www.med-line.ru>

<http://www.medlit.ru>

3.5.4. Программное обеспечение

Электронные базы тестов по всем указанным в соответствующих разделах рабочей программы модулям и темам практических занятий, а также тестов входного контроля. Базы тестов предполагают случайную выборку заданий в необходимом для отдельных видов контроля (рубежного, текущего) количестве с оценкой решения заданий.

3.6. Материально–техническое обеспечение учебной дисциплины

Учебные комнаты 302, 303, 312, 402 учебного корпуса № 4.

Приборы и оборудование учебно-тренажерного центра.

Альбомы приборов и устройств для реализации инструментальных гигиенических исследований (электронный вариант).

Компьютерная система (4 шт.).

Принтеры (3 шт.).

Ноутбук (1 шт.).

Аппарат для демонстрации презентаций (1 шт.).

Экран (3 шт.).

Оверхед (3 шт.).

Презентации лекций (36 шт.).

Настольные наглядные планшеты (84 наименования по 24 шт. каждое).

Наглядные материалы на прозрачных пленках (4800 шт.).

Фотоальбом по истории кафедры (электронная версия).

Каталог информационных источников методического кабинета (1 шт.).

Каталог презентаций (1 шт.).

Каталог настольных наглядных планшетов (1 шт.).

Каталог наглядных материалов на прозрачных пленках (1 шт.).

Стенды информационные (6 шт.).

Стенды учебные (40 шт.).

Стенды воспитательной направленности (16 шт.).

Ситуационные задачи, тестовые задания по изучаемым темам.

Видеофильмы (2 шт.).

3.7. Образовательные технологии

При изучении гигиены используются следующие образовательные технологии:

- 1) Лекции.
- 2) Интерактивные практические занятия с решением ситуационных задач.
- 3) Подготовка реферата.
- 4) Тестовый контроль.
- 5) Конференции по итогам самостоятельной учебно-исследовательской работы (выполнения рефератов).

Доля интерактивных занятий (решение ситуационных задач) от общего объема аудиторных занятий составляет 60 процентов.

Примеры интерактивных форм и методов проведения занятий:

Примерами служат ситуационные задачи, приведенные в пункте 3.3.3 настоящей рабочей программы.

3.8. Разделы учебной дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование последующих дисциплин	Разделы данной дисциплины, необходимые для изучения последующих дисциплин				
		1	2	3	4	5
1.	Коммунальная гигиена	+	+	+	+	+
2.	Гигиена питания	+	+	+	+	+
3.	Гигиена детей и подростков	+	+	+	+	+
4.	Гигиена труда	+	+	+	+	+
5.	Профессиональные болезни	+	+	+	+	+
6.	Общественное здоровье и здравоохранение	+	+	+	+	+
7.	Эпидемиология	+	+	+	+	+
8.	Медицина катастроф и безопасности жизнедеятельности	+	+	+	+	+
9.	Военная гигиена	+	+	+	+	+
10.	Радиационная гигиена	+	+	+	+	+
11.	Внутренние болезни, общая физиотерапия, эндокринология	+	+	+	+	+
12.	Общая хирургия	+	+	+	+	+

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ:

Обучение складывается из аудиторных занятий (252 часа), включающих лекционный курс и практические занятия, и самостоятельной работы (144 часов). Основное учебное время выделяется на практическую работу по решению ситуационных задач (интерактивная технология).

При изучении учебной дисциплины необходимо использовать методические указания к реализации отдельных видов учебного процесса, являющиеся неотъемлемой частью Учебно-методического комплекса дисциплины и освоить практические умения, представленные в пункте 2.3.2 настоящей рабочей программы.

Практические занятия проводятся в виде самостоятельной работы студентов под руководством преподавателя, широкого использования наглядных пособий, решения ситуационных задач, решений тестовых заданий.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО в учебном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (лекции, интерактивные практические

занятия с решением ситуационных задач, подготовка реферата, тестовый контроль, конференции по итогам самостоятельной учебно-исследовательской работы). Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляет не менее 60% от аудиторных занятий.

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку к аудиторным занятиям, текущему, рубежному, промежуточному контролю, подготовку рефератов и включает виды деятельности, представленные в пункте 3.3.1. рабочей программы.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине «Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРС).

Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам Университета и к фондам методического кабинета кафедры гигиены, в том числе к электронным базам.

По каждому разделу учебной дисциплины и темам учебных занятий разработаны методические рекомендации для студентов и методические указания для преподавателей.

Во время изучения учебной дисциплины студенты самостоятельно изучают сущность модулей и отдельных тем практических занятий, оформляют протоколы, отражающие работу на практических занятиях, и представляют их преподавателю для контроля.

Написание реферата способствует формированию у студента умения обобщать и анализировать данные информационных ресурсов в области гигиенических проблем и проблем социально-гигиенического мониторинга.

Работа студента в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность.

Обучение студентов способствует воспитанию у них коммуникативных навыков с учетом этико-деонтологических особенностей профилактической деятельности.

Исходный уровень знаний студентов определяется тестированием, текущий и рубежный контроль усвоения предмета определяется путем собеседования преподавателя со студентами в ходе занятий, а также путем тестового контроля и решения ситуационных задач.

В конце изучения учебной дисциплины проводится промежуточный контроль знаний с использованием устного собеседования и тестового контроля, проверкой практических умений и решением ситуационных задач.

Вопросы по учебной дисциплине включены в Итоговую государственную аттестацию выпускников.

Условия прохождения учебной дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья

Прохождение учебной дисциплины инвалидами и обучающимся с ограниченными возможностями здоровья осуществляется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

Обучающиеся инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечиваются печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Учебный корпус располагает возможностями обучения таких лиц и получения ими профессиональных навыков.

Лист изменений

Перечень вносимых изменений (дополнений)	Номер страницы	Основание, документ	Примечание
<p>1. Государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Тихоокеанский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации (ГБОУ ВПО ТГМУ Минздрава России) переименовано с 14.07.2016 г. в федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Тихоокеанский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации (ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России).</p>	<p><i>страница №1</i></p>	<p>Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России 15.07.2016г. № 285-ОД, Приказ ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России 15.07.2016г. № 285-ОД</p>	
<p>2. Утвержден федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета)</p>	<p><i>страница №1</i></p>	<p>Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 января 2017 года № 21.</p>	
<p>3. При реализации образовательных программ в Тихоокеанском государственном медицинском университете используются различные образовательные технологии, в том числе дистанционные образовательные технологии, электронное обучение.</p>		<p>Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» ст.13 п. 2</p>	
<p>2. Редактируется перечень основной и дополнительной литературы, (в т.ч. и электронной), имеющейся в библиотеке ВУЗа, с учетом сроком степени устареваемости основной учебной литературы в рабочих программах.</p>	<p><i>Ежегодно</i></p>	<p>1. Федеральный закон № 273 от 29 декабря 2012 года «Об образовании в Российской Федерации». 2. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации (Минобрнауки России) от 05.04. 2017 г. N 301 г. Москва «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования -</p>	

		программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры». 3.ФГОС ВО	
--	--	--	--