

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шумяков Валентин Борисович
Должность: Ректор
Дата подписания: 23.09.2021 17:10:50
Уникальный программный ключ:
1cef78fd73d75dc6ecf72fe1eb94fca7387a2985d2657b784eeef019bf8a794cb4

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

УТВЕРЖДАЮ

Проректор

/И.П. Черная/

«21»

06

2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.Б.50 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, 2018

При разработке рабочей программы учебной дисциплины (модуля) в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета), утвержденный приказом Министерства образования и науки РФ от «17» января 2017 г., № 21.

2) Учебный план по специальности __ 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета) __ утвержденный ученым советом ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России « __ 17 __ » __ апреля __ 2018 __ г., Протокол № __ 4 __.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры гигиены

от « __ 22 __ » __ мая __ 2018 __ г. Протокол № __ 21 __.

Заведующий кафедрой



(подпись)

Транковская Л.В.

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена УМС по специальностям факультета общественного здоровья

от « __ 19 __ » __ июня __ 2018 __ г. Протокол № __ 5 __.

Председатель УМС



(подпись)

Скварник В.В.

Разработчики:

Доцент кафедры гигиены



Саенко А.Г.

(занимаемая должность)

(подпись)

(Ф.И.О.)

2. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины (модуля) Б1.Б.50 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;
- формирование 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.50 Гигиена питания в структуре ОПОП университета

2.2.1. Учебная дисциплина Б1.Б.50 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 санитар-

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.50 Гигиена питания

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

№	Номер/ индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:			
			Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	2	3	4	5	6	7
1	ОПК-6	Способность и готовность к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине	Документацию санитарно-эпидемиологического надзора	Ведение документации, эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществления надзора в сфере защиты прав потребителей	Анализом научной литературы и официальных статистических обзоров, участие в проведении статистического анализа и публичное представление полученных результатов; соблюдение основных требований информационной безопасности	Тестирование Решение ситуационных задач
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 для проживающих в зонах экологической нагрузки	комплекс программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки	разрабатывать программы по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки	оценкой состояния фактического питания населения	Тестовый контроль. Устное собеседование.
3	ПК-8	Способность и готовность к проведе-	Токсикологические, гигиенические виды	Проведение экспертиз, обследований, исследований, испытаний	Оценкой соблюдения санитарно-эпи-	Собеседование по ситуационным задачам

		нию санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной деятельности, 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	оценок, проектную документацию, объекты хозяйственной деятельности, продукции		демиологических и гигиенических требований	Тестирование
4	ПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого	Санитарно-эпидемиологический надзор	Проведение лабораторных и инструментальных исследований в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и (или) контроля за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия населения; ведение документации, эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществления надзора в сфере защиты прав потребителей	Осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей; проведение	Собеседование по ситуационным задачам Тестирование Экзамен Оформление Распоряжения органа государственного контроля (надзора) о проведении плановой выездной проверки (плановой/внеплановой, доку-

		<p>водоснабжения, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических организаций (ЛПО), производства и реализации продуктов питания, детских учреждений</p>		<p>ние здоровья</p>	<p>мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды его обитания, в том числе связанных с профессиональной деятельностью</p>	<p>ментарной/выездной) юридического лица, индивидуального предпринимателя</p> <p>Оформление Акта проверки органом государственного контроля (надзора), органом муниципального контроля юридического лица, индивидуального предпринимателя;</p> <p>Оформление Предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный контроль (надзор) «Об устранении нарушений требований Технических регламентов Таможенного союза»</p> <p>Оформление Предписания должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный контроль (надзор) «Об устранении выявленных нарушений»</p> <p>Составление протокола об административном правонарушении</p> <p>Оформление протокола</p>
--	--	--	--	---------------------	--	--

						<p>взятия образцов (проб) (питьевой, горячей воды централизованных систем водоснабжения для проведения экспертизы; воды бассейнов для проведения экспертизы; смывов на пищеблоках МДОУ, МОУ СОШ; почвы (песка) на объектах МДОУ, МОУ СОШ; и др.) для проведения лабораторных и инструментальных исследований при проведении плановых мероприятий по надзору за условиями воспитания и обучения</p>
5	ПК-10	Способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе «факторы среды обитания человека - здоровье населения»	Оценку, анализ и прогноз состояния здоровья населения; оценку, анализ и прогноз состояния среды обитания человека	Медико-статистический анализ информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки, в том числе в части показателей здоровья населения различных возрастно-половых групп, характеризующих состояние их здоровья	Проводить диагностические исследования, предусмотренные законодательством Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.	<p>Тестирование Контрольная работа Ситуационные задачи Составление экспертного заключения Экзамен</p>
6	ПК-13	Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок объек-	причины возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний	проведение 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	оценкой последствий возникновения и распространений инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний, к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных	<p>Тестирование Контрольная работа Ситуационные задачи Экзамен</p>

		<p>тов 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), профессиональных заболеваний и оценки последствий возникновения и распространений таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных</p>			и инструментальных	
7	ПК-18	<p>Способность и готовность к обучению населения правилам медицинского поведения, к проведению гигиенических процедур, формированию навыков здорового образа жизни</p>	<p>методы гигиенического воспитания в профилактические прививки для декретированных групп, прививки по эпидемическим показаниям</p>	<p>гигиеническое воспитание в плане проведения обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок для декретированных групп, в том числе прививок по эпидемическим показаниям</p>	<p>проводить гигиеническое воспитание в плане проведения обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок для декретированных групп, в том числе прививок по эпидемическим показаниям</p>	<p>Тестирование Контрольная работа Ситуационные задачи Экзамен</p>

2.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.4.1. Область профессиональной деятельности выпускников, освоивших программу по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета) из ФГОС ВО по специальности по направлению подготовки (специальности) 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета) включает охрану здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, в том числе осуществления надзора с сфере защиты прав потребителей в соответствии с установленными требованиями и стандартами в сфере здравоохранения.

•

Область профессиональной деятельности выпускников ОПОП ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета) связана с профессиональным стандартом

Связь ОПОП ВО с профессиональным стандартом

• Направление подготовки/специальность	• Уровень квалификации	• Наименование профессионального стандарта
32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета)	7	32.05.01 Специалист в области медико-профилактического дела (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 г. N 399н)

- 2.4.2. Объекты профессиональной деятельности выпускников:
- население;
- среда обитания человека
- физические и юридические лица;
- совокупность средств и технологий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей.

2.4.3 Задачи профессиональной деятельности выпускников:

- осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
- проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию;
- проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды его обитания, в том числе связанных с профессиональной деятельностью;
- гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;
- организация обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок для декретированного контингента, в том числе прививок по эпидемическим показаниям;
- 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;

проведение лабораторных и инструментальных исследований в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и (или) контроля за обеспечением санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

-проведение экспертиз, в том числе медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний и оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;

-формирование у различных групп населения мотивации, направленной на сохранение и укрепление здоровья;

-участие в оказании медицинской помощи при чрезвычайных ситуациях, в том числе участие в медицинской эвакуации;

-обучение населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим профилактике возникновения заболеваний и укреплению здоровья;

2.4.4. Виды профессиональной деятельности, на основе формируемых при реализации дисциплины (модуля) компетенций:

- медицинская деятельность;
- организационно-управленческая деятельность;
- научно-исследовательская деятельность.

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 (СРС), в том числе:	144	36	36	36	36
<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>	-	-	-	-	-

Подготовка к промежуточному контролю (ППК))		-	-	-	-	-
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.	ОПК-6 ПК 7 ПК 8 ПК 9 ПК 10 ПК 13 ПК 18	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	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.	ОПК-6 ПК 7 ПК 18 ПК 9 ПК 10 ПК 13 ПК 18	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	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	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, виды учебной деятельности и формы контроля

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)				Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ПЗ	СРС	Всего	
1	8	Введение в специальность. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Основные этапы и пути развития гигиены питания.	2	—	4	6	На каждом ПЗ тестовый контроль или устное собеседование, решение ситуационных задач
2	8	Организационные и правовые основы санэпиднадзора. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	16	54	32	102	На каждом ПЗ тестовый контроль или устное собеседование, решение ситуационных задач
3	9	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.	18	54	36	108	На каждом ПЗ тестовый контроль или устное собеседование, решение ситуационных задач
4	10	Санитарно-эпидемиологическая роль пищевых продуктов в возникновении алиментарных заболеваний. Пищевые отравления и их профилактика.	18	54	36	108	На каждом ПЗ тестовый контроль или устное собеседование, решение ситуаци-

							онных задач
5	11	Требования к организации и оценка питания различных групп населения.	12	24	36	72	На каждом ПЗ тестовый контроль или устное собеседование, решение ситуационных задач
ИТОГО:			66	186	144	432	

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	4

	использованием ГМО.	
24.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, содержащих антибиотики, гормональные препараты.	4
25.	Организационные и правовые основы Госсанэпиднадзора в области экспертизы новых пищевых продуктов.	4
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 пищевым блоком 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 пи-	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2

	щевых продуктов животного происхождения (рыба и рыбные продукты).		
11.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевого сырья и пищевых продуктов животного происхождения (молоко и молочные продукты).	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
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	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2

	ем полимерных и синтетических материалов, для изготовления посуды, упаковки, тары.		
23.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов, полученных с использованием ГМО.	Решение ситуационных задач, решение тестовых заданий.	2
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, си-	Требования к организации	экзамен	100	10

	туацион- ные задачи	и оценка питания различ- ных групп населения.			
--	------------------------	--	--	--	--

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 продукцию г) 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) аллергизация; 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 соединений 5. 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
----------------------------	---

	<p>реакций, ведущих к образованию новых токсических веществ;</p> <p>6. Какие из перечисленных пунктов являются этапами 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>
Для текущего контроля (ТК)	<p>1. При построении лечебных рационов должно быть учтено</p> <p>а) обеспечение физиологических потребностей больного организма в пищевых веществах и энергии</p> <p>+б) строгая сбалансированность отдельных пищевых веществ</p> <p>в) местное и общее воздействие на организм</p> <p>г) использование методов «щажения», «тренировки», разгрузки и контрастных дней</p> <p>2. Руководство диетпитанием в больнице осуществляет</p> <p>а) главный врач</p> <p>б) медицинская сестра по диетпитанию</p> <p>+ в) заместитель главного врача по медицинской части</p> <p>г) врач-диетолог</p> <p>3. Основные подразделения централизованного пищеблока лечебных учреждений</p>

	<ul style="list-style-type: none"> +а) центральная заготовочная б) буфетные-раздаточные лечебных корпусов в) кухни-доготовочные г) центральная кухня <p>4. Основные подразделения децентрализованного пищеблока лечебных учреждений</p> <ul style="list-style-type: none"> а) центральная заготовочная б) буфетные-раздаточные лечебных корпусов в) кухни-доготовочные +г) центральная кухня <p>5. Диетическое питание может быть организовано</p> <ul style="list-style-type: none"> а) на промышленных предприятиях и учреждениях +б) в учебных заведениях в) в столовой открытой сети г) в школьных столовых <p>6. Основные направления диетотерапии</p> <ul style="list-style-type: none"> а) симптоматическое б) функциональное +в) органоспецифическое г) метаболическое
	<p>Ситуационные задачи для промежуточного контроля (ПК)</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>

	<p>1. Установить нарушения санитарных правил и норм при применении пестицидов.</p> <p>2. Составьте санитарно-эпидемиологическое заключение по исследованному образцу винограда и 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</p>

	<p>Б. токсины, образовавшиеся в пищевом продукте +В. птомаины, образовавшиеся в пищевом продукте</p> <p>Г. цитамины, находящиеся, в пищевом продукте</p> <p>3. Ведущим при установлении патогенности стафилококков является:</p> <p>А. пигментообразование Б. реакция чашечного гемолиза +В. реакция плазмокоагуляции Г. реакция агглютинации</p> <p>4. Инкубационный период при стафилококковом токсикозе, как правило менее:</p> <p>+А. 10 часов Б. 8 часов В. 6 часов Г. 4 часов</p> <p>5. Иннактивация стафилококкового энтеротоксина в производстве консервов обеспечивается только</p> <p>А. при пастеризации (75 – 80 С) Б. при кипячении В. при стерилизации (112 С – 55 мин) + Г. при стерилизации (120 С – 35 мин).</p> <p>6. Основными источниками возбудителей стафилококка являются:</p> <p>А. крупный рогатый скот + Б. свиньи В. мелкий рогатый скот Г. человек</p>
--	--

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-мороженой 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-мороженая – 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 $10^{4/г}$ и в продуктах питания 10^6 - $10^7/г$</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 БиЦ
1	Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг: руководство к практическим занятиям. Раздел "Общая гигиена": учеб. пособие.;	П. И. Мельниченко, Н.И. Прохоров, В. И. Архангельский и др.	1-й Моск. гос. мед. ун-т им. И.М. Сеченова.-М. :Практическая медицина,2014 .-332 с.	25
2	Методология изучения питания различных групп населения	В.А. Петров	ТГМУ.- Владивосток:Медицина ДВ, 2015.-296 с.	85
3	Гигиена питания: учеб.	А.А.Королев	4-е изд., перераб. и доп.-	25

	для вузов		М.: Академия, 2014. - 544 с.	
4	Организация и регламентация лечебного и лечебно-профилактического питания	В.А. Петров	Тихоокеан. гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ, 2017. - 292 с	85

3.5.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор (ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в БиЦ
1	Методология Государственного санитарно-эпидемиологического надзора	В.А. Петров	Тихоокеанский гос. мед. ун-т. - Владивосток: Медицина ДВ, 2016. - 264	65

3.5.3. Интернет-ресурсы.

1. ЭБС «Консультант студента» <http://studmedlib.ru>
2. ЭБС «Университетская библиотека online» <http://www.biblioclub.ru/>
3. ЭБС «Юрайт» <http://www.biblio-online.ru;>
4. Электронные каталоги библиотеки ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России ТГМУ <http://lib.vgmu.ru/catalog/>
5. Медицинская литература <http://www.medbook.net.ru/>

Ресурсы открытого доступа

1. Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ) – полнотекстовая база данных ЦНМБ <http://www.femb.ru/feml/>
2. Рубрикатор клинических рекомендаций [http://cr.rosminzdrav.ru/#/!](http://cr.rosminzdrav.ru/#/)
3. Cyberleninka <https://cyberleninka.ru/>
4. ГИС «Национальная электронная библиотека» НЭБ <https://rusneb.ru/>
5. Федеральная служба государственной статистики <https://www.gks.ru/>

3.6. Материально-техническое обеспечение учебной дисциплины (модуля)

Для реализации дисциплины материально-технического обеспечения включает в себя специально оборудованные помещения для проведения учебных занятий, в том числе: аудитории, оборудованные мультимедийными средствами обучения, позволяющими использовать симуляционные технологии, с типовыми наборами профессиональных моделей. Результаты лабораторных и инструментальных исследований в количестве, позволяющем обучающемуся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью, индивидуально, а также иное необходимое оборудование для реализации программы дисциплины. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

3.7 Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем.

1. Polycom Telepresence M100 Desktop Conferencing Application (ВКС)

2. SunRav Software tTester
3. 7-PDF Split & Merge
4. ABBYY FineReader
5. Kaspersky Endpoint Security
6. Система онлайн-тестирования INDIGO
7. Microsoft Windows 7
8. Microsoft Office Pro Plus 2013
9. 1С:Университет
10. Гарант

3.8. Образовательные технологии не используются

3.9. 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 по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело в учебном процессе широко используются активные и интерактивные формы проведения занятий (лекции, интерактивные практические занятия с решением ситу-

ационных 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.

Освоение дисциплины способствует развитию у обучающихся коммуникативных навыков на разных уровнях для решения задач, соответствующих типу профессиональной деятельности, направленных на объект профессиональной деятельности на основе формирования соответствующих компетенций. Обеспечивает выполнение трудовых действий в рамках трудовых функций профессионального стандарта 32.05.01 Специалист в области медико-профилактического дела (утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 г. N 399н) специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета).

Текущий контроль освоения дисциплины (модуля) определяется при активном и/или интерактивном взаимодействии обучающихся и преподавателя во время контактной работы, при демонстрации практических навыков и умений, решении типовых задач, тестировании, предусмотренных формируемыми компетенциями реализуемой дисциплины (модуля).

Промежуточная аттестация проводится в форме, предусмотренной учебным планом с использованием тестового контроля, тематических кейсов, контрольных вопросов при собеседовании, демонстрации практических умений и навыков.

Вопросы по учебной дисциплине (модулю) включены в Государственную итоговую аттестацию выпускников.

5. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

5.1.1. Наличие соответствующих условий реализации дисциплины

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) на основании письменного заявления дисциплина реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее - индивидуальных особенностей). Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

5.1.2. Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося

обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ОВЗ в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей обучающимся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей; пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

5.1.3. Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России.

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России по вопросам реализации дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ОВЗ в доступной для них форме.

5.1.4. Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающегося с ограниченными возможностями здоровья

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.