Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шуматов Валентин Борисович
Должность: Ректор
Дата подписания: 10.01.2023 12:07:55
Уникальный программный ключ:
1cef78fd73d75dc6ecf72fe1eb94fee387a2985d2657b784eec019bf8a794cb4

Приложение 4
к основной образовательной программе высшего образования по направлению подготовки 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета), направленности 02 Здравоохранение в сфере профессиональной деятельности в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России
Утверждено на заседании ученого совета
протокол № 6 от «23» мая 2021 г.

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

«УТВЕРЖДАЮ»
Проректор
_____ /И.П. Черная/
«17» мая 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
Б1.О.45 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

(наименование дисциплины (модуля))

Направление подготовки (специальность)	32.05.01 Медико-профилактическое дело
Уровень подготовки	специалитет
Направленность подготовки	02 Здравоохранение
Сфера профессиональной деятельности	в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины
Форма обучения	**очная** (очная, очно-заочная)
Срок освоения ООП	**6 лет** (нормативный срок обучения)
Институт/кафедра	Гигиены

Владивосток, 2021

При разработке рабочей программы дисциплины **Б1.О.45 Гигиена питания** в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности)
32.05.01 Медико-профилактическое дело
утвержденный Министерством высшего образования и науки Российской Федерации от «15» июня 2017 г. № 552

2) Учебный план по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета), направленности 02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины), утвержденный ученым советом ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России «_26_»___марта____2021 г., Протокол № _5_.

Рабочая программа дисциплины **Б1.О.45 Гигиена питания**, одобрена на заседании кафедры гигиены ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России

от «__14__» _____04_____2021 г. Протокол № __21__.

Заведующий кафедрой _____ Транковская Л.В.
(подпись) *(Ф.И.О.)*

Рабочая программа дисциплины **Б1.О.45 Гигиена питания** одобрена УМС по специальностям факультета общественного здоровья ФГБОУ ВО ТГМУ Минздрава России

от «__28__» _____04_____ 2021 г. Протокол № __4__.

Председатель УМС _____ Скварник В.В.
(подпись) *(Ф.И.О.)*

Разработчик:

Доцент _____ Саенко А.Г.
(занимаемая должность) *(подпись)* *(Ф.И.О.)*

2. ВВОДНАЯ ЧАСТЬ

2.1. Цель и задачи освоения дисциплины Б1.О.45 Гигиена питания

Цель освоения учебной дисциплины (модуля) гигиены 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.

При этом ***задачами*** дисциплины гигиена питания являются:

- овладение методологией государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области обеспечения санитарно-эпидемиологических требований к производственным процессам, оборудованию, средствам коллективной и индивидуальной защиты и медицинской профилактике заболеваний, связанных с воздействием на организм вредных производственных факторов,
- освоение общих принципов государственного регулирования в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия работающего населения, включая методологию гигиенического нормирования вредных производственных факторов, государственное лицензирование отдельных видов деятельности, сертификацию отдельных видов пищевой продукции, работ и услуг и государственную регистрацию веществ и продукции, представляющих потенциальную опасность для человека,
- приобретение практических навыков работы с нормативными правовыми актами, регулирующими общественные отношения в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия работников и особенностями правоприменительной практики при различных видах экономической деятельности,
- овладение общей методологией проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в гигиене питания, основанных на принципах и методах научной доказательности, в том числе гигиенической экспертизы пищевых продуктов и сырья, оценки и управления профессиональными рисками, оценке соответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям проектов строительства и реконструкции пищевых объектов и программ производственного контроля предприятий пищевой промышленности и торговли,
- освоение методов решения экспертных, управленческих, информационных и научных задач в области гигиены питания, а также профилактики заболеваний у работников, выполняющих трудовые операции в условиях с высоким уровнем профессионального риска,
- овладение практическими навыками планирования, организации и проведения мероприятий по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору за соблюдением санитарного законодательства в области гигиены питания,
- приобретение знаний и практических навыков консультирования, информирования, гигиенического воспитания и обучения работников и специалистов по вопросам гигиены питания, включая разработку и оценку эффективности оздоровительных программ и программ производственного контроля на пищевых предприятиях,
- овладение практическими навыками в области санитарно-эпидемиологического обеспечения безопасности при проектировании и эксплуатации пищевых производственных объектов, сбора, использования, обезвреживания, транспортировки, хранения опасных пищевых продуктов и сырья,
- овладение практическими навыкам правоприменительной практики в работе специалиста отдела надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов и сырья. Правовыми и организационными основами деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.

2.2. Место дисциплины Б1.О.45 Гигиена питания в структуре основной образовательной программы высшего образования по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета) направленности 02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины)

2.2.1. Дисциплина Б1.О.45 Гигиена питания относится к части Блока 1. Обязательная часть.

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

Б1.О.01 Философия.

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.

Б1.О.03 Правоведение.

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.

Б1.О.06 Медицинская и биологическая физика

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.

Б1.О.07 Медицинская информатика.

Знания:
- теоретические основы информатики;

- порядок сбора, хранения, поиска, обработки, преобразования, распространения информации в биологических системах, использования информационных компьютерных систем.
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.

Б1.О.08 Общая и органическая 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.

Б1.О.09 Биохимия.
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.

Б1.О.10 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.

Б1.О.06 Анатомия.
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.

Б1.О.22 Микробиология, вирусология, микология
Знания:
- классификация, морфология и физиология микроорганизмов и вирусов, их влияние на здоровье человека, методы микробиологической диагностики.
Умения:
- аргументирование определение классификационных признаков микроорганизмов и вирусов;
- целенаправленное применение методов микробиологической диагностики.
Навыки:
- ориентирование в классификации, морфологии и физиологии микроорганизмов и вирусов, в основных методах микробиологической диагностики.

Б1.О.09 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:
- ориентирование в методологии оценки физиологического статуса организма человека.

Б1.О.18 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:
- ориентирование в методологии определения ведущих факторов патогенеза.

Гигиенические дисциплины (гигиена, гигиена детей и подростков, коммунальная гигиена, гигиена труда):

.

2.3. Требования к результатам освоения дисциплины Гигиена питания

Освоение дисциплины Гигиена питания направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций

Индикаторы достижения установленных универсальных компетенций

Наименование категории (группы) универсальных компетенций	Код и наименование универсальной компетенции выпускника	Индикаторы достижения универсальной компетенции
Системное и критическое мышление	УК-1. Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию	ИДК. УК-1_1- осуществляет поиск и интерпретирует профессиональные проблемные ситуации ИДК. УК-1_2- определяет, в том числе, с применением современных цифровых

	действий	инструментов, источники информации для критического анализа профессиональных проблемных ситуаций ИДК. УК-1_3- разрабатывает и содержательно аргументирует стратегию решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов

Индикаторы достижения установленных общепрофессиональных компетенций

Наименование категории (группы) общепрофессиональных компетенций	**Код и наименование общепрофессиональной компетенции выпускника**	**Индикаторы достижения общепрофессиональной компетенции**
Этические и правовые основы профессиональной деятельности	ОПК-1. Способен реализовывать моральные и правовые нормы, этические и деонтологические принципы в профессиональной деятельности	ИДК. ОПК-1_1- использует этические нормы и деонтологические принципы при решении задач профессиональной деятельности ИДК. ОПК-1_2- имеет представление о моральных и правовых нормах в профессиональной и социальной сферах ИДК. ОПК-1_3- использует моральные и правовые нормы при решении задач профессиональной деятельности
Естественнонаучные методы познания	ОПК-3. Способен решать профессиональные задачи врача гигиене питания, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов	ИДК. ОПК-3_1- владеет алгоритмом основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных методов при решении профессиональных задач ИДК. ОПК-3_2- умеет интерпретировать результаты физико-химических, математических и иных естественнонаучных методов при решении профессиональных задач
Этиология и патогенез	ОПК-5. Способен оценивать морфофункциональные, физиологические состояния и патологические процессы в организме человека для решения профессиональных задач	ИДК. ОПК-5_1- определяет и оценивает физиологические состояния и патологические процессы организма человека ИДК. ОПК-5_2- владеет алгоритмом клинико-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач ИДК. ОПК-5_3- оценивает результаты клинико-лабораторной и функциональной диагностики при решении профессиональных задач
Биостатистика в гигиенической диагностике	ОПК-7. Способен применять современные методики сбора и обработки информации, проводить статистический анализ и интерпретировать результаты, изучать, анализировать, оценивать тенденции, прогнозировать развитие событий и состояния популяционного здоровья населения	ИДК. ОПК-7_1- оценивает, в том числе, с применением современных цифровых инструментов (пакета прикладных программ Statistica, Excel, информационно-коммуникационных сетей) характеристики состояния здоровья населения и факторов среды обитания и анализирует состояния здоровья населения и факторы среды обитания ИДК. ОПК-7_2- обосновывает методы статистического анализа в зависимости от поставленной профессиональной задачи ИДК. ОПК-7_3- владеет навыками статистических расчетов и анализа, в том числе, с применением современных цифровых инструментов, уровня,

		динамики, структуры показателей, характеризующих состояние здоровья населения и факторы среды обитания населения, прогноза изменения этих показателей
Управление рисками здоровью населения	ОПК-8. Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико-профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья	ИДК. ОПК-8_1- осуществляет ранжирование факторов среды обитания с точки зрения их медико-социальной значимости для здоровья населения, выделять объекты риска и группы риска, выбирать и обосновывать оптимальные меры для минимизации и устранения риска здоровью
Донозологическая диагностика	ОПК-9. Способен проводить донозологическую диагностику заболеваний для разработки профилактических мероприятий с целью повышения уровня здоровья и предотвращения заболеваний	ИДК. ОПК-9_1- оперирует современными методами и понятиями современной донозологической диагностики и персонифицированной медицины при решении профессиональных задач

Индикаторы достижения профессиональных компетенций

Профессиональный стандарт 02.002 «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты от 25.06.2015 №399н		
32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета), направленности 02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины)		
Трудовая функция	**Код и наименование профессиональной компетенции выпускника**	**Индикаторы достижения профессиональной компетенции**
Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека	ПК-1 Способность и готовность к разработке, организации и выполнению комплекса медико-профилактических мероприятий, направленных на повышение уровня здоровья и снижения заболеваемости различных контингентов населения, с применением современных цифровых инструментов	ИДК. ПК-11- Проводит, в том числе, с применением современных цифровых инструментов, сбор информации от государственных органов (сайт Федеральной службы государственной статистики, иные официальные сайты министерств и ведомств), работодателей, работников (Google, Trello, WhatsApp, Zoom), осуществляет анализ условий труда, состояния здоровья работающего населения (ППП «Statistica», Excel). ИДК. ПК-12- Разрабатывает с применением современных цифровых инструментов (Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/about/sps, Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru/) проект комплексных медико-профилактических мероприятий для работающего населения и оценивает их полноту и достаточность
	ПК-3 Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок, с применением современных цифровых инструментов	ИДК. ПК-3_2- Выполняет оценку и интерпретацию результатов испытаний, измерений, исследований факторов среды обитания, в том числе с использованием современных цифровых инструментов (Справочная правовая система (СПС) КонсультантПлюс http://www.consultant.ru/about/sps, Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru/, Справочная правовая система (СПС) Гарант http://www.garant.ru/) ИДК. ПК-3_3- Выполняет оформление экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологического обследования предприятия
Деятельность по проведению гигиенических, эпидемиологических, клинических и лабораторных исследований с целью планирования профилактических и лечебных мероприятий	ПК-7 Способностью и готовностью к изучению и гигиенической оценке питания населения: нутриентного состава и энергетической ценности рационов, пищевого статуса; анализу зависимости состояния здоровья от качества питания и безопасности пищевой продукции.	ИДК.ПК-7_1- Осуществляет оценку фактического питания населения ИДК.ПК-7_2-Проводит оценку нутриентного состава продуктов питания, калорийности рациона, пищевого статуса ИДК.ПК-7_3- Проводит отбор проб для проведения исследований образцов пищевой продукции и оценивает показатели качества и безопасности пищевой продукции

2.4. Характеристика профессиональной деятельности выпускника

2.4.1. При реализации дисциплины **Гигиена питания в** структуре основной образовательной программы высшего образования по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело (уровень специалитета), направленности 02 Здравоохранение (в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, профилактической медицины) выпускники готовятся к профессиональной деятельности, направленной на:

- осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия работающего населения
- проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз пищевых продуктов, расследований пищевых отравлений, обследований пищевых предприятий, предприятий общественного питания и торговли.
- взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами.

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.

Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

Владеть принципами гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и предприятий по обороту пищевых продуктов, мерами профилактики их вредного воздействия.

Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды (сырья и пищевых продуктов), на человека или среду обитания.

Разрабатывать ежегодный план проведения проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

Оформлять распоряжения (приказ) о проведении проверки.

Обследовать территории, помещения, оборудование, транспортные средства, сырье и

пищевые продукты, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, результаты выполняемых ими работ, оказываемые услуги.

Осуществлять отбор образцов (проб) продукции, проведение их исследований, испытаний.

Оформлять протокол отбора образцов (проб) сырья и пищевой продукции. .

Проводить экспертизы и (или) расследования, направленные на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда.

Составлять экспертные заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактом причинения вреда жизни, здоровью граждан.

Составление акта расследования.

Составление акта проверки.

Осуществлять консультирование граждан и представителей юридических лиц в рамках компетенции организации в доступной форме.

Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности.

Работать с научной и справочной литературой.

Готовить презентационные и информационно-аналитические материалы, статьи, справки о деятельности организации.

Осуществлять информационное взаимодействие с вышестоящей организацией.

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 дисциплины Гигиена питания и виды учебной работы

Вид учебной работы	**Всего часов**	**Семестры**			
		№ 8	**№ 9**	**№ 10**	**А (№ 11)**
		часов	**часов**	**часов**	**часов**
1	2	3	4	5	6
Аудиторные занятия (всего), в том числе:	252	60	72	72	48
Лекции (Л)	66	18	18	18	12
Практические занятия (ПЗ),	186	42	54	54	36
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа студента (СРС), в том числе:	144	48	36	36	24
Электронный образовательный ресурс (ЭОР)					

Реферат						
Подготовка презентаций (ПП)						
Подготовка к занятиям (ПЗ)						
Подготовка к текущему контролю (ПТК)		6				6
Подготовка к промежуточному контролю (ППК)		30				30
Вид промежуточной аттестации	зачет (З)			З		
	экзамен (Э)	36				36
ИТОГО: Общая трудоемкость	час.	432				
	ЗЕТ	12				

3.2.1 Разделы дисциплины Гигиена питания и компетенции, которые должны быть освоены при их освоении

п/№	№ компетенции	Наименование раздела учебной дисциплины	Темы разделов
1	2	3	4
1	УК-1, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-8, ОПК-9, ПК-1, ПК-3, ПК-7	Введение в специальность гигиена питания	Основные этапы развития гигиены питания.
			Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов животного происхождения
			Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов растительного происхождения
			Основные пищевые вещества, их характеристика, нормирование в питании различных групп населения.
			Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
			Теоретические основы рационального питания
			Алиментарно-зависимые заболевания. Классификация.
			Питание различных групп населения.
			Методы оценки питание различных групп населения

2.	УК-1, ОПК-1, ОПК-3, ОПК-5, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ПК-7	Организация государственного санитарно–эпидемиологического надзора сфере обеспечения здорового питания населения	Заболевания, связанные с инфекционными агентами и паразитами, передающимися через пищевые продукты. Пищевые отравления.
			Контаминация пищевых продуктов полициклическими углеводородами, пестицидами, агро-химикатами
3.	УК-1, ОПК-1, ОПК-5, ОПК-9, ПК-1	Государственные и правовые основы государственного санитарного эпидемиологического надзора в области гигиены питания	Правовые основы деятельности врача по гигиене питания на современном этапе
			Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли
			Государственная регистрация новых пищевых продуктов, изделий контактирующих с пищевыми продуктами
4.	УК-1, ОПК-1, ОПК-5, ОПК-8, ОПК-9, ПК-1, ПК-7	Питание в профилактической гигиене	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания
			Питание в условиях неблагоприятного действия факторов среды обитания
			Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях
			Санитарно-эпидемиологический надзор за пищеблоками ЛПО
			Гигиена труда медицинских работников

3.2.2. Разделы дисциплины Гигиена питания, виды учебной деятельности и формы контроля

п/№	**№ семестра**	**Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)**	**Виды учебной деятельности, включая самостоятельную работу студентов (в часах)**					**Формы текущего контроля успеваемости (*по неделям семестра*)**
			Л	**ЛР**	**ПЗ**	**СРС**	**всего**	
1	2	3	4	5	6	7	8	9

1.	8	Введение в специальность гигиена питания	18	-	42	48	108	На каждом ПЗ тестовый контроль, решение ситуационных задач, устное собеседование.
2.	9	Организация государственного санитарно–эпидемиологического надзора сфере обеспечения здорового питания различных групп населения	18	-	54	36	108	На каждом ПЗ тестовый контроль, решение ситуационных задач, устное собеседование.
3.	10	Государственные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания	18	-	54	36	108	На каждом ПЗ тестовый контроль, решение ситуационных задач, устное собеседование.
4.	А (11)	Питание в профилактической гигиене	12	-	36	24	72	На каждом ПЗ тестовый контроль, решение ситуационных задач, устное собеседование.
	А (10)	**экзамен**					36	
		ИТОГО:	66	-	186	144	432	

3.2.3. Название тем лекций и количество часов по семестрам изучения дисциплины Гигиена питания

п/№	**Название тем лекций учебной дисциплины (модуля)**	**Часы**
1	2	3

	8 семестр	
1.	Гигиена питания, как наука. Цель, задачи, предмет, методы гигиены питания. Законодательные основы гигиены питания. Современные методические подходы к организации деятельности врача по гигиене питания	2
2.	Энергетическая, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов животного и растительного происхождения	4
3.	Основные пищевые вещества, их характеристика, нормирование в питании различных групп населения	2
4.	Теоретические основы рационального питания. Современные теории питания населения	2
5.	Алиментарно-зависимые заболевания. Классификация	2
6.	Питание различных групп населения.	4
7.	Оценка состояния питания. Методы оценки питания	2
	Итого часов в семестре	18
	9 семестр	
8.	Заболевания связанные с инфекционными агентами и паразитами передающимися с пищей	2
9.	Понятие о пищевых отравлениях. Пищевые отравления микробного происхождения	2
10.	Микотоксикозы	2
11.	Пищевые отравления немикробного происхождения	2
12.	Контаминация пищевых продуктов ядохимикатами, агрохимикатами	4
13.	Контаминация пищевых продуктов полициклическими углеводородами (ПАУ), полихлорированными бифинилами (ПХБ), тяжелыми металлами и др.	4
14.	Расследование пищевых отравлений	2
	Итого часов в семестре	18
15.	**10 семестр**	
16.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов	2
17.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	2
18.	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Система ХАССП.	2
19.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокоперерабатывающими и мясоперерабатывающими)	4
20.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинаты и хлебозаводы)	4
21.	Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами	4
	Итого часов в семестре	18
	А (11) семестр	

22.	Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания. Санитарно-эпидемиологический надзор за лечебно—профилактическим питанием на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда	6
23.	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Санитарно-эпидемиологический надзор за пищеблоками лечебно-профилактических организаций.	6
	Итого часов в семестре	12
	Всего	66

3.2.4. Название тем практических занятий и количество часов по семестрам изучения дисциплины Гигиена питания

п/№	**Название тем практических занятий учебной дисциплины (модуля)**	**Часы**
1	2	3
8 семестр		
	Гигиеническая оценка пищевой, биологической ценности и биологической эффективности пищевых продуктов растительного и животного происхождения. Методика оценки.	12
	Гигиеническая оценка качества и безопасности пищевых продуктов	6
	Рациональное питание. Гигиеническая оценка питания различных групп населения. Методы изучения питания различных групп населения	12
	Питание здорового и больного человека. Алиментарные заболевания	12
	Итого часов в семестре	42
	9 семестр	
	Заболевания связанные с инфекционными агентами и паразитами передающимися с пищей	12
	Разбор пищевых отравлений микробного происхождения	6
	Разбор случаев пищевых отравлений немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами, ядовитыми растениями, орехами и другими пищевыми продуктами	12
	Расследование пищевых отравлений. Методика расследования, отчет о расследовании случаев пищевых отравлений. Профилактика.	12
	Государственная регистрация пищевых продуктов, материалов и изделий контактирующих с пищевыми продуктами и сырьем	12
	Итого часов в семестре	54
	10 семестр	
	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями по обороту пищевых продуктов	6
	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	6
	Государственное регулирование в области качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов. Система ХАССП	6

	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (молокоперерабатывающими и мясоперерабатывающими) комплексное обследование	6
	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности (рыбокомбинат и хлебозавод)	6
	Санитарно-эпидемиологический надзор за новыми пищевыми продуктами, инвентарем, оборудованием и материалами контактирующими с пищевыми продуктами	6
	Организация госсанэпиднадзора за проектированием, реконструкцией и строительством объектов пищевой промышленности, общественного питания и торговли.	18
	Итого часов в семестре	54
	А (11) семестр	
1.	Гигиенические требования к организации лечебно—профилактического питания а предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда..	12
2.	. Санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий использующих лечебно-профилактическое питания	12
3.	Организация лечебного питания в лечебно-профилактических организациях. Санитарно-эпидемиологическое обследование пищеблока ЛПО.	12
	Итого часов в семестре	36

3.2.5. Лабораторный практикум не предусмотрен

3.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА ОБУЧАЮЩЕГОСЯ

3.3.1. Виды СР

№ п/п	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	3	4	5
	8 семестр		
1.	Организация лабораторного контроля за факторами производственной среды при проведении социально-гигиенического мониторинга.	Решение ситуационных задач, протокол измерения физических факторов	48
	Итого часов в семестре		48
	9 семестр		
2.	Общая методология оценки профессионального риска здоровью, характеристика ее основных этапов.	Решение ситуационных задач	36
	Итого часов в семестре		36
	10 семестр		
3.	Методология оценки показателей здоровья населения в связи с питанием при проведении	Решение ситуационных задач	36

	социально-гигиенического мониторинга.		
	Итого часов в семестре		36
	А (11) семестр		
4.	Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания	Решение ситуационных задач, написание реферата, решение тестовых заданий.	24
	Итого часов в семестре		24

3.3.2. Рефераты не предусмотрены

3.3.3. Контрольные вопросы к зачету (9 семестр), контрольные вопросы к экзамену (А (11) семестр), Приложение 1

3.4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ И РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ Б1.О45 ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

3.4.1. Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля	Наименование раздела дисциплины Б1.О45 Гигиена питания	Оценочные средства		
				Форма	Кол-во вопросов в задании	Кол-во независимых вариантов
1	2	3	4	5	6	7
1	8	**ТК**	Введение в специальность гигиена питания	Тесты	15	30
2	9	**ТК**	Организация государственного санитарно–эпидемиологического надзора сфере обеспечения здорового питания различных групп населения	Тесты Чек-листы	15 1	30 2
3	10	**ТК**	Государственные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания	Тесты Чек-листы	15 1	30 2
4	А (11)	**ТК**	Питание в профилактической гигиене	Тесты Чек-листы	15 1	30 2

3.4.2. Примеры оценочных средств:

для текущего контроля (ТК)	Тестовые задания (Приложение 2) (при наличии) не более 20 тестов
	Ситуационные задачи (Приложение 3) до 5 задач с

	оценочными листами в зависимости от трудоемкости дисциплины (при наличии)
	Чек листы (Приложение 4) (при наличии) не более 3
для промежуточной аттестации (ПА)	Тестовые задания (Приложение 2) (при наличии) не более 20 тестов
	Ситуационные задачи (Приложение 3) до 5 задач с оценочными листами в зависимости от трудоемкости дисциплины (при наличии)
	Чек листы (Приложение 4) (при наличии) не более 3

3.5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ МОДУЛЯ ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

3.5.1. Основная литература

п/№	**Наименование, тип ресурса**	**Автор(ы) /редактор**	**Выходные данные, электронный адрес**	**Кол-во экз. (доступов) в БИЦ**
1	**2**	**3**	**4**	**5**
1	Гигиена питания: учебник для вузов с приложением на компакт-диске [Электронный ресурс]	А.А.Королев	2017.-М.:изд. Академия.-624 с.:ил. URL: http://www.studentlibrary. ru	Неогр.д.
2	Общая нутрициология: учебник [Электронный ресурс]	А.Н.Мартинчик, А.Н. Маев, О.О. Якушевич	2016.-М.: Медпресс-информ. - 392 с. ил. URL: http://www.studentlibrary.ru	Неогр.д.
3	Научные основы здорового питания [Электронный ресурс]	В.А. Тутельян (ред)	2016.-М.: Парма.- 816 с.: ил. URL: http://www.studentlibrary.ru	Неогр.д.
4	Лечебное питание: современные подходы к стандартизации в диетологии	А.А Тутельян (ред)	2016.: -М: Медпресс-информ. - 322 с	Неогр.д.
5	Диетология руководство	Ю.А.Барановски	2019. : ООО.Питер Принт СПб –. 1104	Неогр.д.

		й (ред)	с. URL:https://creativeconomy.ru/lib/39716.	

3.5.2. Дополнительная литература

n/№	Наименование, тип ресурса	Автор(ы) /редактор	Выходные данные, электронный адрес	Кол-во экз. (доступов) в БИЦ
1	2	3	4	5
1	Гигиеническая экспертиза продовольствия в условиях чрезвычайных ситуаций [Электронный ресурс]	Г.А. Тарасенко, Е.В. Семанив, Е.Б. Анищенко, О.П. Грицина, А.Г. Саенко, А.А. Важенина, Л.В. Транковская .-	Владивосток : Медицина ДВ, 2019. - 125 с. URL: https://lib.rucont.ru	Неогр.д.
2	Средства измерения и отбора проб в санитарно-гигиенических лабораторных исследованиях : учеб. пособие: [в 2 ч.]	Л. В. Транковская, Г. А. Тарасенко, Е. В. Семанив [и др.]	Тихоокеанский гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ. Ч. 1. - 2021. - 142, [2] с. Ч. 2. - 2021. - 126, [2] с	Неогр.д.
3	Методология изучения питания различных групп населения:учеб. пособие для вузов	Петров В.А.	ТГМУ.- Владивосток:Медицина ДВ, 2015.-296 с.	90
4	Организация и регламентация лечебного и лечебно-профилактического питания : учеб. пособие /	Петров В. А.	Тихоокеан. гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ, 2017. - 292 с.	90
5	Тестовые задания и ситуационные задачи по гигиене питания : учеб. пособие	В.А. Петров, А.Г. Черток	Тихоокеан. гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ, 2016. - 288 с.	90
6	Методология изучения питания различных групп населения (кейс-задания) : учеб. пособие [в 2 ч.]	Л. В. Транковская, Г. А. Тарасенко, Е. В. Семанив [и др.]	Тихоокеанский гос. мед. ун-т. - Владивосток : Медицина ДВ, 2020.	90
7	Основы медицинских знаний и здорового образа жизни : учебник и практикум для вузов	Мисюк, М. Н.	Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — URL: https://urait.ru/	

Ресурсы библиотеки

1. ЭБС «Консультант студента»
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 ТГМУhttp://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/

3. ГИС «Национальная электронная библиотека» НЭБ https://rusneb.ru/

4. Федеральная служба государственной статистики https://www.gks.ru/

5. Официальный интернет-портал правовой информации http://pravo.gov.ru/

6. «Консультант Плюс» http://www.consultant.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. Результатов лабораторных и инструментальных исследований в количестве, позволяющем обучающемся 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.

№	Наименование оборудования	Отрабатываемые навыки	Количество
ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ТЕМПЕРАТУРЫ И ВЛАЖНОСТИ ВОЗДУХА			
1	Измеритель температуры и относительной влажности воздуха ТКА – ПКМ-20	Для измерения относительной влажности воздуха и температуры воздуха Область применения прибора: санитарный и технический надзор в жилых и производственных помещениях, музеях, библиотеках, архивах; аттестация рабочих мест	3
2	Измеритель влажности и температуры ТКА – ТВ	Для измерения параметров относительной влажности и температуры воздуха внутри помещений Область применения прибора: санитарный и технический надзор в жилых и производственных помещениях, музеях, библиотеках, архивах; аттестация рабочих мест	2
3	Метеометр МЭС-200А	Приборы контроля параметров воздушной среды метеометры МЭС-200А предназначенные для измерения: • атмосферного давления (в дальнейшем - давление) • относительной влажности воздуха (в дальнейшем - относительная влажность) • температуры воздуха (в дальнейшем - температура) • скорости воздушного потока • параметров тепловой нагрузки среды ТНС -	1

		индекса (в дальнейшем - THC - индекс) • концентрации токсичных газов как внутри помещений, так и вне помещений	
4	Измеритель параметров микроклимата «МЕТЕОСКОП-М»	для проведения измерений параметров микроклимата (температуры, относительной влажности, скорости воздушного потока и давления) в режиме однократных или периодических замеров при проведении контроля санитарногигиенических требований на рабочих местах, в жилых и общественных зданиях	1
5	Психрометр аспирационный МВ -4-2М	Для определения относительной влажности и температуры воздуха в наземных условиях в помещениях и на открытом воздухе. Измеренные значения температуры воздуха и температуры «смоченного» термометра позволяют вычислить относительную влажность воздуха	2
6	Гигрограф М – 21А	Для измерения и регистрации относительной влажности воздуха в наземных условиях, на метеорологических станциях, в помещениях промышленных, складского типа, хранилищах	1
7	Гигрометр психометрический ВИТ – 1	Для измерения относительной влажности и температуры воздуха в помещении, используют на материальных складах и помещениях закрытого типа	1
8	Гигрометр психометрический ВИТ – 2	Для измерения относительной влажности и температуры воздуха в помещении. Применяется в складских помещениях, материальных комнатах, шелковичных, тепличных, птицеводческих хозяйствах	1
9	Измеритель температуры и влажности, измеритель влажности газов ИВТМ – 7 М	Для непрерывного (круглосуточного) измерения и регистрации относительной влажности и температуры воздуха и других неагрессивных газов. Может применяться в различных технологических процессах в промышленности, энергетике, сельском хозяйстве, гидрометеорологии	1
10	Комнатно-уличный термометр с гигрометром ТМ-986Н	Термометр с огромным дисплеем (82х64мм) Цвет: серебристый металлик Уличный диапазон температуры от -50°С до + 70°С Комнатный диапазон температуры от -10°С до + 50°С Комнатный диапазон влажности от 25% до 98%	4
11	Термометр наружный ТБ 202	Позволяет измерить температуру воздуха, с их помощью можно измерить более низкие температуры до -130°С, с учетом точки замерзания этилового спирта для измерения температуры воздуха. Диапазон измерения от + 50 до 50 градусов Цельсия	20
12	Черный шар	Чёрный шар применяется для определения: • тепловой нагрузки среды - THC – индекса • температурного индекса - WBGT • средней радиационной температуры - CPT По показаниям чёрного шара (шаровой температуре) можно судить о возможности теплоотдачи организмом человека путем радиации	4
	ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМТРОВ СКОРОСТИ ВОЗДУШНОГО ПОТОКА		
1	Портативный крыльчатый анемометр АТТ – 1002	Для измерения скорости воздушного потока и температуры. Прибор может применяться для измерения скорости ветра, скорости воздушного потока в вытяжных шкафах, системах вентиляции и т.п., с одновременным измерением температуры	5
2	Измеритель параметров воздушного потока ТА – МЕТР	Для проведения экспрессных измерений скоростей воздушных потоков в жилых и рабочих помещениях, а также на рабочих местах. Может	1

		применяться для комплексного санитарно – гигиенического обследования территорий	
3	Анемометр ручной электронный АЭР	Предназначен для измерения усредненного значения скорости ветра в наземных условиях. Состоит из датчика ветра и пульта. Анемометр эксплуатируется при температуре окружающей среды от –20 до +50 0С, так как это определяется рабочей температурой элементов питания; относительная влажность воздуха при температуре 20 0С до 80%.	1
		ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ОСВЕЩЕННОСТИ, ЭНЕРГЕТИЧЕСКОЙ ОСВЕЩЕННОСТИ	
1	Люксметр + УФ – радиометр +Измеритель температуры и относительной влажности ТКА – ПКМ-42	Для измерения параметров окружающей среды: • освещенности • энергетической освещенности • температуры воздуха • относительной влажности воздуха • температуры внутри чёрного шара (сферы), используется для расчёта индекса тепловой нагрузки среды (ТНС - индекс)	1
2	Люксметр + УФ – Радиометр ТКА – ПКМ -06	Для измерения: • освещённости и энергетической освещённости Область применения - санитарный и технический надзор, промышленные предприятия и организации (службы охраны труда и техники безопасности, службы главного энергетика), учебные заведения, научные центры, музеи, библиотеки и архивы, предприятия транспорта и связи, центры метрологии и сертификации, медицинские учреждения, сельское хозяйство	1
3	Радиометр ультрафиолетовый УФ – В Аргус – 05 (2шт.)	Для измерения энергетической освещенности ультрафиолетового излучения (УФ) Для использования в организациях Госстандарта, Госсанэпиднадзора, медицины, охраны труда и для измерения энергетической освещенности от источников ультрафиолетового излучения	2
4	Люксметр – пульсметр АРГУС - 07	Для измерения освещенности, создаваемой естественным светом и различными источниками искусственного освещения и коэффициента пульсации излучения искусственного освещения. Область применения прибора: санитарный и технический надзор в жилых и производственных помещениях, музеях, библиотеках, архивах; аттестация рабочих мест и другие сферы деятельности	1
5	Люксметр – пульсметр ТКА – ПКМ 08	Для измерения: • коэффициента пульсации источников излучения • освещенности Область применения: санитарный и технический надзор в жилых и производственных помещениях, музеях, библиотеках, архивах; аттестация рабочих мест и другие сферы деятельности	2
6	ЛЮКСМЕТР + ЯРКОМЕР - ТЕРМОГИГРОМЕТР ТКА-ПКМ – 41	Прибор предназначен для измерения: • освещенности в видимой области спектра (Е лк) • яркости протяженных самосветящихся объектов в видимой области спектра (L кд/м^2) • относительной влажности воздуха (RH %) • температуры воздуха (t ^{o}C) Конструкция измерительного зонда с датчиками предусматривает измерения температуры внутри черного шара, для расчета тепловой нагрузки среды	2

		– THC - индекса.	
7	ЛЮКСМЕТР Ю-117	Люксметр Ю117 предназначен для измерения освещенности, создаваемой лампами накаливания и естественным светом, источники которого расположены произвольно относительно светоприемника люксметра. Переносной фотоэлектрический люксметр Ю117 общепромышленного назначения применяется для контроля освещенности	1
ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ АТМОСФЕРНОГО ДАВЛЕНИЯ			
1	Барометр – анероид метеорологический ВАММ – 1	Для измерения атмосферного давления в наземных условиях	1
2	Барометр – анероид М-110	Для измерения атмосферного давления и абсолютного давления воздуха в испытуемом объеме при температуре окружающего воздуха от +5°С до +50°С и относительной влажности до 80%	1
ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ВИБРОУСКОРЕНИЯ			
1	Измеритель общей и локальной вибрации портативный ОКТАВА-101ВМ	Для измерения среднеквадратичных, эквивалентных и пиковых уровней виброускорения с целью оценки влияния общей и локальной вибрации на человека на производстве, в жилых и общественных зданиях, а также с целью диагностики состояния промышленного оборудования	1
ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ УРОВНЕЙ ЗВУКА, ЗВУКОВОГО ДАВЛЕНИЯ			
1	ОКТАВА-110А Шумомер - анализатор спектра	Для измерения среднеквадратичных, эквивалентных и пиковых уровней звука, а также октавных и третъоктавных уровней звукового давления с целью оценки влияния звука, инфра- и ультразвука и вибрации на человека на производстве и в жилых и общественных зданиях, определения акустических характеристик механизмов и машин, а также для научных исследований	1
2	Шумомер Testo 815 Для измерения уровня шума в системах кондиционирования и отопления, шума от музыки, шума от автомобилей или систем сгорания.	Шумомер имеет класс точности 2, с микрофоном, защитным колпачком от ветра и батарейками шумомер с поддержкой диапазонов 32-80 дБ, 50-100 дБ и 80-130 дБ, двух типов временной коррекции, двух типов частотной коррекции, функции сохранения максимальных/минимальных значений. Шумомер, соответствующий стандарту ЕМ 60651, служит для измерения методом частотного взвешивания фактического значения уровня звука, являющегося суммарным значением звуковой энергии, значение которой пересчитывается в процессе измерения	1
3	ОКТАВА -111 Шумомер-анализатор спектра портативный предназначен для измерения уровней звука и звукового давления, а также спектрального анализа сигналов в слышимом диапазоне частот	Осуществление деятельности в области охраны окружающей среды; инженерные изыскания; • осуществление деятельности в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, обеспечения пожарной безопасности, безопасности людей на водных объектах; контроль систем оповещения и аварийной сигнализации; • выполнение работ по обеспечению безопасных условий и охраны труда; • осуществление производственного контроля за соблюдением установленных законодательством Российской Федерации требований промышленной безопасности к эксплуатации опасного производственного объекта; • выполнение работ по оценке соответствия продукции и иных объектов обязательным	1

		требованиям в соответствии с законодательством Российской Федерации о техническом регулировании; • осуществление мероприятий государственного контроля (надзора); • обеспечение безопасности дорожного движения, контроль внутреннего и внешнего шума автотранспорта.	
ДОЗИМЕТРИЧЕСКИЙ И РАДИОМЕТРИЧЕСКИЙ КОНТРОЛЬ - ВЫЯВЛЕНИЕ ЗАГРЯЗНЕНИЯ РАДИОАКТИВНЫМИ ВЕЩЕСТВАМИ И МАТЕРИАЛАМИ			
1	Дозиметр ДРГ – 01-Т1	Для измерения мощности экспозиционной дозы на рабочих местах, в смежных помещениях и на территории предприятий, использующих радиоактивные вещества и другие источники ионизирующих излучений, в санитарно – защитной зоне и зоне наблюдений. Для контроля биологической защиты, радиационных упаковок, радиационных отходов, измерения мощности экспозиционной дозы в период возникновения, протекания и ликвидации последствий аварийных ситуаций	5
2	Дозиметр-радиометр МКС-08П	Для измерения мощности дозы и дозы фотонного излучения, плотности потока бета-частиц и индикации плотности потока альфа-частиц. Выявления загрязнения радиоактивными веществами и материалами, оценка радиационно – экологической обстановки в рабочих и жилых помещениях на открытой местности, поиск радиоактивных источников	1
3	Дозиметр-радиометр МКС-15Д «Снегирь»	Для измерений амбиентного эквивалента дозы Н (10) (АЭД) и мощности амбиентного эквивалента дозы Н (10) (МАЭД) фотонного излучения, а также плотности потока бета – излучения. На промышленных предприятиях, экологических исследований, контроля радиоактивного загрязнения денежных купюр в банках, контроля радиационной чистоты жилых помещений, зданий, сооружений	1
4	Дозиметр-радиометр МКС-01СА1М	Для измерений амбиентной дозы и мощности амбиентной дозы фотонного (гамма – и рентгеновского) излучения (дозы и мощности дозы, соответственно), для измерения плотности потока бета – частиц и для оценки плотности потока альфа – частиц от загрязненных поверхностей. Для оперативного контроля радиационной обстановки на объектах атомной энергетики, используется персоналом МЧС (ГО), таможни, охраны окружающей среды, здравоохранения, производителей сельхозпродуктов, сотрудников банков, строителей и других организаций	1
5	Дозиметр-радиометр МКС-05 «Терра»	Для измерений амбиентного эквивалента дозы Н (10) (ЭД) и мощности амбиентного эквивалента дозы Н (10) (МЭД) гамма - и рентгеновского излучения (фотонного и ионизирующего излучения), а также плотности потока бета – частиц. На промышленных предприятиях, экологических исследований, контроля радиоактивного загрязнения денежных купюр в банках, контроля радиационной чистоты жилых помещений, зданий, сооружений	1
6	Дозиметр гамма - излучений ДКГ -07 ДРОЗД	Для измерений: • мощности амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения Н* (10) (МАЭД)	1

		• амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения H* (10) (АЭД) Применяется на предприятиях атомной энергетики и радиохимического производства, в промышленности при использовании источников ионизирующего излучения	
7	Интегральный радиометр радона РГА -04	Для измерений: мощности амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения H* (10) (МАЭД) • амбиентного эквивалента дозы гамма-излучения H* (10) (АЭД) Дозиметр применяется на предприятиях атомной энергетики и радиохимического производства, в промышленности при использовании источников ионизирующего излучения	1
ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ НАПРЯЖЕННОСТИ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО ПОЛЯ И ПЛОТНОСТИ МАГНИТНОГО ПОТОКА			
1	Измеритель параметров электрического и магнитного полей ВЕ – МЕТР -АТ – 002	Для контроля норм по электромагнитной безопасности видеодисплейных терминалов. Применяется при проведении комплексного санитарно-гигиенического обследования помещений и рабочих мест	1
2	ИЗМЕРИТЕЛЬ ПАРАМЕТРОВ ЭЛЕКТРИЧЕСКОГО И МАГНИТНОГО ПОЛЕЙ ТРЕХКОМПОНЕНТНЫЙ ВЕ-метр АТ-004	Для контроля норм по электромагнитной безопасности при проведении комплексного санитарно-гигиенического обследования производственных объектов, жилых и офисных помещений, при специальной оценке условий труда, рабочих мест и производственном контроле	1
ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ НАПРЯЖЕННОСТИ ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОГО ПОЛЯ			
1	Измеритель напряженности электростатического поля СТ – 01	Для экспрессных измерений в жилых и рабочих помещениях биологически опасных уровней электростатических полей, источниками которых являются электроустановки, средства отображения информации (дисплеи компьютеров, телевизоры, игровые автоматы), а также отделочные строительные материалы, в соответствии с требованиями Сан ПиНов	1
ИЗМЕРЕНИЕ ПАРАМЕТРОВ ЭЛЕКТРОСТАТИЧЕСКОГО ПОТЕНЦИАЛА НА ЗАРЯЖЕННЫХ ПОВЕРХНОСТЯХ			
1	Измеритель плотности потока энергии и электромагнитного поля ПЗ-33М	Для измерения плотности потока энергии (ППЭ) в режиме непрерывной генерации при проведении контроля уровней электромагнитного поля на соответствие требованиям норм по электромагнитной безопасности Основная область применения: контроль окружающей среды в части электромагнитных излучений органами Государственной санитарно-эпидемиологической службы	1
ИЗМЕРЕНИЕ ПЛОТНОСТИ ПОТОКА ЭНЕРГИИ И ЭЛЕКТРОМАГНИТНОГО ПОЛЯ			
1	Счетчик аэронов МАС -01	Для измерений счетных концентраций легких аэроионов обеих полярностей в воздухе помещений в условиях природной и искусственной аэроионизации Счетчики применяются при проведении санитарно-гигиенического обследования помещений и рабочих мест, при мониторинге окружающей среды, для аттестации рабочих мест в помещениях с видеодисплейными терминалами, персональными электронно-вычислительными машинами, в помещениях с системами кондиционирования	1
ИЗМЕРЕНИЕ КОНЦЕНТРАЦИЙ ВРЕДНЫХ ВЕЩЕСТВ В ВОЗДУХЕ РАБОЧЕЙ ЗОНЫ			

1	Газоанализатор двух детекторный переносной КОЛИОН – 1В – 02	Для измерения концентрации вредных веществ в атмосферном воздухе, воздухе рабочей зоны, поиск мест утечек в технологическом оборудовании, сосудах и трубопроводах, при аварийных ситуациях Первый измерительный канал предназначен для селективного измерения концентрации оксида углерода с использованием электрохимического детектора. Второй канал измеряет суммарную концентрацию органических и неорганических веществ, в том числе углеводородов нефти (кроме метана и этана), спиртов, альдегидов, кетонов, эфиров, аммиака, сероуглерода, сероводорода и других соединений	1
АТТЕСТАЦИЯ РАБОЧИХ МЕСТ (СПЕЦИАЛЬНАЯ ОЦЕНКА УСЛОВИЙ ТРУДА)			
1	Комплект для аттестации рабочих мест КОМБИ – 01 (Специальная оценка условий труда)	В комплект для аттестации рабочих мест входят: • ВЕ - метр • СТ-01 • МАС-01	1
ПРОВЕДЕНИЕ ХОЛОДОВОЙ ПРОБЫ			
1	Компресс холодный многократного применения для Холодовой пробы	Компресс холодный многократного применения для Холодовой пробы	4
2	Ведро для Холодовой пробы	Ведро пластмассовое для Холодовой пробы	2
ОТБОР ПРОБ ВОДЫ			
1	Батометр гидрологический 3.1	Батометр гидрологический предназначен для отбора водных проб из озер, открытых водоемов, скважин, колодцев и т.д. для последующего химического и микробиологического анализов.	1
		ОТБОР ПРОБ ВОЗДУХА	
1	Аспиратор для отбора проб воздуха Модель 822	Для отбора проб воздуха, с целью анализа содержащихся в нем примесей службами санитарно – эпидемиологических станций, лабораторий, научно-исследовательских институтов гигиены труда и профзаболеваний, санитарных лабораторий промышленных предприятий на рабочих местах, в производственных помещениях	3
2	Насос – пробоотборник НП -3М	Для отбора разовых проб газовоздушных смесей с целью последующего определения их химического состава с использованием индикаторных трубок Может применяться в комплекте с насадкой для использования индикаторных элементов аспирационного типа, при экспресс - контроле состава воздуха, газовых выбросов, утечек природных газов, а также токсичных и ядовитых паров при санитарно-химическом, технологическом, экологическом контроле	1
ЭКСПРЕССНЫЕ МЕТОДЫ АНАЛИЗА ВОЗДУХА			
1	Газоанализатор УГ-2	Для определения в воздухе производственных помещений концентрации: • сернистого ангидрида, • ацетилена, • окиси углерода, • сероводорода, • хлора, • аммиака, • окислов азота, • этилового эфира, • бензина,	1

		• бензола, • толуола, • ксилола, • ацетона, .. углеводородов нефти	
ЭКСПРЕСС АНАЛИЗ ОКРАЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ			
1	Комплект для проведения экспресс анализа окружающей среды (КОБРА) Cobra 4	Комплект для проведения экспресс анализа окружающей среды (КОБРА) Cobra 4	1
ГИГИЕНА ТРУДА – КОМПЛЕКСНОЕ ОБСЛЕДОВАНИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ, КОНТРОЛЬ ДВИГАТЕЛЬНОЙ АКТИВНОСТИ РАБОТНИКОВ ПРЕДПРИЯТИЙ			
1	Шагомер – эргометр электронный «ШЭЭ – 01»	Для контроля двигательной активности человека осуществляет: • счет и индикацию числа пройденных шагов • расстояние в км • перерасчет числа шагов в килокалории • занесение данных в память • используется для индикации текущего времени • имеет функцию календаря и будильника Расчет количества затраченной энергии проводится при помощи индивидуального коэффициента энергозатрат, зависящего от роста человека, его веса и пола	1
		ГИГИЕНА ДЕТЕЙ И ПОДРОСТКОВ – КОМПЛЕКСНОЕ ОБСЛЕДОВАНИЕ ООУ	
1	Парта Эрисмана + Манекен ГОША - «Рабочее место школьника» Тренажер	Отработка практических навыков обследования ООУ и правила написание ЗАКЛЮЧЕНИЯ о соответствии /несоответствии парты физиологическим параметрам школьника	1
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ – ОЦЕНКА И КОРРЕКЦИЯ РАЦИОНОВ ПИТАНИЯ			
1	Весы Tanita bc-601 (анализатор состава тела)	Определяют следующие показатели: вес, процентное содержание жира в теле, мышечную массу, костную массу, индекс массы тела, суточное потребление калорий, метаболический возраст, суммарное содержание воды в теле, уровень висцерального жира Для оценки и коррекции индивидуального рациона в оздоровительных целях	1
2	АРМ врача – диетолога ПК «Индивидуальная диета 3.0»	Для оценки фактического питания, вычисления рисков возникновения заболеваний от неправильного питания, проведения коррекции питания и оптимизации рациона, адекватного антропометрическим данным, состоянию здоровья, физической активности, психологической нагрузке, наличию вредных привычек, наличия неинфекционных (хронических) заболеваний и состояний с учетом экологических факторов. Построение оптимального рациона. Оценка рисков 16 алиментарных заболеваний с формированием рекомендуемых и ограниченных к употреблению продуктов. Расчет индивидуальной физической нагрузки для нормализации обмена веществ и снижения рисков заболеваний, исходя из ограничений по здоровью. Для оценки и коррекции индивидуального рациона в оздоровительных целях	1
3	Электронные весы Tanita HD -380	Современный дизайн и надежная конструкция. • Стеклянная поверхность платформы весов. • Включение весов касанием, автоматические	4

		отключение при неактивности. • Доступная цена в сочетании с привлекательным стильным дизайном. • Точность измерения веса (дискретность) – 100 г • Предел взвешивания – до 150 кг • Питание – CR2032. • Переключение мер веса – кг. / фунт. • Размер платфомы 300*320 мм.	
4	Калипер электронный цифровой КЭЦ 100	Калипер медицинский (жиромер) – прибор для измерения толщины кожной складки с целью оценки жироотложения и его равномерного распределения по телу	1
5	Сантиметр – рулетка биометрический ALFA 1 1.5м	Калькулятор для расчета индекса массы тела (BMI) в форме диска. Индекс массы тела используется в международной медицинской практике для определения общего состояния здоровья пациентов. Калькулятор рассчитывает точный коэффициент, основываясь на данных о росте и весе пациента	10
	ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЕ ЭКПРЕСС МЕТОДЫ В ГИГИЕНИЧЕСКИХ ИССЛЕДОВАНИЯХ		
1	Динамометр становой электронный ДС – 300	Динамометр электронный становой ДЭС-300 предназначен для определения силы мышц разгибателей спины и статистической выносливости мышц туловища, определения их состояния и работоспособности. Динамометр электронный становой ДЭС-300 применяют в ортопедических клиниках при проведении лечебной физкультуры; в спортивных учреждениях при обследовании и отборе спортсменов; в области физиологии труда при обследовании рабочих; в неврологических клиниках; научно-исследовательских лабораториях	1
2	Динамометр становой ДС – 200	Динамометр становой предназначен для определения силы статической выносливости мышц - разгибателей туловища человека с целью определения их состояния и физических возможностей. Применяется в ортопедических и неврологических клиниках, в кабинетах лечебной физкультуры, в спортивных учреждениях, научно-исследовательских лабораториях. Выпускаются двух типоразмеров ДС -200 и ДС - 500	1
3	Динамометр кистевой 4ДК-100 ДК-50	Динамометр кистевой ДК предназначен для измерения мышечной силы кисти в деканьютонах (да Н). Применяется в клиниках, поликлиниках, больницах, диспансерах, санаториях и спортивных учреждениях. Динамометры выпускаются четырех типоразмеров: ДК 25 – для детей и ослабленных больных ДК 50 – для женщин и подростков ДК100 – для мужчин ДК140 – для спортсменов	6
4	Лента сантиметровая 1,5м	Измерение параметров организма	10
5	Пикфлоуметр PFM-20	Пикфлоуметр измеряет, насколько быстро воздух выходит из легких. Это хороший способ выявления изменений в воздушных путях, вызываемые астмой, до того, как больной сможете их почувствовать. После проведенного исследования можно раньше начать принимать лекарства для прекращения этих изменений и избежать тяжелых приступов астмы.	2
6	Пневмотахометр ПТ-2	Пневмотахометр предназначен для определения силы мышц, участвующих в акте дыхания – пневмотахометрия. Для оценки способности человека создавать	1

		определенный поток воздуха с целью исследования проходимости бронхиального дерева. Исследования максимальной объемной скорости форсированного выдоха и вдоха с помощью пневмотахометра	
7	Спирометр портативный УСПЦ-01	Устройство – спиротест портативное УСПЦ-01 предназначено для определения дыхательных объемов: • Полного объема форсированного выдоха (ФЖЕЛ) • Объема форсированного выдоха за первую секунду (ОФВ1) • Жизненной емкости легких (ЖЕЛ) – кроме пациентов с выраженным нарушением бронхиальной проходимости	4
8	Секундомер механический СОПпр-2а-2-010	Для измерения интервалов времени Определение частоты сердечных сокращений (ЧСС) Определение частоты дыхания (ЧД) Функциональные нагрузочные тесты Ортостатическая проба	6
9	Ростомер	Измерение параметров роста, стоя и сидя	3
10	Весы электронные медицинские ВЭМ -150	Для взвешивания людей весом не более 200 кг в медицинских, спортивных и оздоровительных учреждениях. Зарегистрированы в Минздраве РФ и имеют все необходимые сертификаты и заключения	1
11	Измеритель АД OMRON 6	Автоматический тонометр на плечо для удобного, быстрого и точного мониторинга артериального давления. - Система двойной проверки точности - Сверхбыстрый алгоритм измерения - Крупный 4-строчный дисплей - Память на 90 измерений с регистрацией даты и времени	2
12	Измеритель АД OMRON M 3	Технология OMRON M 3 обеспечивает автоматическое нагнетание воздуха в манжету до оптимального уровня, исключая чрезмерное накачивание. Измерения становятся точными и безболезненными	3
13	Тонометр с фонендоскопом механический CS Medica CS – 106	Для измерения АД	4
14	Набор камертонов	Прибор для исследования слуховой чувствительности человека	2
15	Камертон 128 Hz	Камертон С-128 Гц стальной с гирьками Прибор для исследования слуховой чувствительности человека	2
16	Рабочее место швеи мотористки	Отработка навыков на тренажере Рабочее место швеи мотористки, измерение параметров шума и вибрации	1
17	Рабочее место госслужащего	Отработка навыков на тренажере Рабочее место госслужащего	1
18	Рабочее место Студента	Отработка навыков на тренажере Рабочее место Студента	1
19	Рабочее место Преподавателя	Отработка навыков на тренажере Рабочее место Преподавателя	1
	ИССЛЕДОВАНИЕ ВИБРАЦИОННОЙ ЧУВСТВИТЕЛЬНОСТИ		
1	Вибротестер – МБН-ВТ-02-1	Исследование вибрационной чувствительности	1

3.7 Перечень информационных технологий, используемых для осуществления

образовательного процесса по дисциплине (модулю), информационно-справочных систем, лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:

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
11. MOODLE (модульная объектно-ориентированная динамическая учебная среда)

3.8. Образовательные технологии

Используемые образовательные технологии при реализации дисциплины (модуля) Гигиена питания % интерактивных занятий от объема аудиторных занятий.

Примеры интерактивных форм и других инновационных образовательных технологий

_____
_____
_____

3.9. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№	Наименование последующих дисциплин	Разделы данной дисциплины, необходимые для изучения последующих дисциплин			
		1	2	3	4
1	Диетология	+	+	+	+
2	Микронутриентология	+	+	+	+
3	Общая гигиена	+	+	+	+
4	Эпидемиология	+	+	+	+

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ):

Реализация дисциплины осуществляется в соответствии с учебным планом в виде аудиторных занятий (252 час.), включающих лекционный курс и практические занятия, и самостоятельной работы (144 час.). Основное учебное время выделяется на практическую работу по гигиене питания.

При изучении дисциплины гигиена питания необходимо использовать методические указания к реализации отдельных видов учебного процесса, являющиеся неотъемлемой частью Учебно-методического комплекса дисциплины и освоить практические умения, представленные в рабочей программе.

Практические занятия проводятся в виде контактной работы с демонстрацией практических навыков и умений с использованием симуляционных и имитационных технологий, наглядных пособий, кейс – технологий, деловых игр, тестирования, подготовки, презентаций.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО при реализации дисциплины (модуля)

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 подразумевает подготовку _____ и включает _____.

Работа с информационными источниками и учебной литературой рассматривается как самостоятельная деятельность обучающихся по дисциплине Гигиена питания и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СР). Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам Университета.

По каждому разделу дисциплины Гигиена питания разработаны методические указания для студентов «_____» и методические рекомендации для преподавателей «_____».

При освоении учебной дисциплины (модуля) обучающиеся самостоятельно проводят _____, оформляют _____ и представляют _____.

Написание реферата, учебной истории болезни и(или) других видов (при н наличии) способствуют формированию _____ навыков (умений)

Обучение в группе формирует навыки командной деятельности и коммуникабельность.

Освоение дисциплины (модуля) 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 02.002 «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты от 25.06.2015 № 399н.

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

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

Вопросы по учебной дисциплине 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.

Приложение 1

Контрольные вопросы к экзамену (А (11) семестр)

. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Методы в гигиене питания, связь с другими науками.

1. Понятие о рациональном питании. Основные требования к рациональному питанию.
2. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за молокоперерабатывающими предприятиями.
3. Питание как общебиологическая проблема, основные функции пищи.
4. Обмен энергии и энергетические затраты организма. Единицы энергии. Понятие об энергетическом балансе.
5. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями мукомольной и хлебопекарной промышленности.
6. Питание как медицинская проблема. Понятие об алиментарных заболеваниях.
7. Режим питания как основной элемент рационального питания. Значение и основные требования к режиму питания.
8. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности.
9. Питание как фактор риска многих инфекционных заболеваний.
10. Понятие о сбалансированном питании. Основные постулаты сбалансированного питания.
11. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями мясоперерабатывающей промышленности.
12. Питание как социальная и экономическая проблема. Задачи науки и практики по оптимизации структуры питания населения.

13. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания.
14. Современное законодательное и нормативно-техническое обеспечение деятельности учреждений Роспотребнадзора в области гигиены питания.
15. Понятие об оптимальном питании.
16. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями торговли.
17. Основные этапы и пути развития гигиены питания.
18. Лечебное и диетическое питание. Основные требования к стандартной диете.
19. Белки пищи как основа полноценного питания. Гигиенические аспекты повышения белковой полноценности питания.
20. Принципы нормирования потребностей человека в пищевых веществах и энергии. Значение нормирования питания в его оптимизации.
21. Понятие о биологической ценности белка. Методы определения.
22. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищеблоками лечебно-профилактический учреждений.
23. Методы изучения питания различных групп населения.
24. Жиры и липоиды. Состав и свойства пищевых жиров их пищевая и биологическая ценность. Потребность и нормирование.
25. Лечебно-профилактическое питание. Санитарный контроль за ЛПП.
26. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области отведения земельного участка.
27. Углеводы как основной источник энергии. Взаимосвязь углеводного и жирового обменов. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов пищевых продуктов.
28. Лечебное питание. Организация лечебного питания и характеристика базовых диет.
29. Типы предприятий общественного питания. Особенности проведения государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
30. Витамины, их роль и значение в питании. Принципы нормирования и виды витаминной недостаточности.
31. Диетическое питание. Организация диетического питания для населения.
32. Санитарно-гигиенические требования к проекту строительства предприятий пищевого назначения. Экспертиза проекта.
33. Водорастворимые витамины. Биологическая роль, признаки дефицита, источники.
34. Пищевая и биологическая ценность зерна и продуктов его переработки. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
35. Основные этапы государственного санитарно-эпидемиологического надзора при проектировании и строительстве предприятий торговли и общественного питания.
36. Жирорастворимые витамины. Биологическая роль, признаки дефицита, источники.
37. Пищевая и биологическая ценность хлебобулочных продуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
38. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Особенности проведения на современном этапе.
39. Минеральные вещества. Биологическая роль, признаки дефицита, источники.
40. Пищевая и биологическая ценность овощей. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
41. Современные теоретические концепции и направления в области здорового питания. Фаддизм.
42. Алиментарные заболевания. Понятие о первичной и вторичной профилактике алиментарных заболеваний.

43. Пищевая и биологическая ценность фруктов и ягод. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
44. Формы, методы и средства санитарного обучения и просвещения декретированных и других категорий населения.
45. Пищевые отравления. Современная классификация и анализ пищевых отравлений.
46. Пищевая и биологическая ценность мяса и продуктов его переработки. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
47. Питание спортсменов. Особенности питания в условиях большой физической нагрузки. Потребность в основных веществах и энергии.
48. Пищевые токсикоинфекции. Этиология, патогенез, профилактика.
49. Пищевая и биологическая ценность рыбы и морепродуктов. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
50. Питание крайних возрастных групп. Основные особенности организации здорового питания.
51. Пищевые отравления регионального значения. Галофиллезы. Этиология, патогенез, профилактика.
52. Пищевая и биологическая ценность яиц и продуктов их переработки. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
53. Питание основных групп трудоспособного населения. Основные принципы питания рабочих промышленных предприятий.
54. Пищевые токсикозы. Стафилококковое отравление. Этиология, патогенез, профилактика.
55. Пищевая и биологическая ценность молока и продуктов его переработки. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
56. Питание при некоторых состояниях (беременность и кормление грудью). Особенности организации здорового питания.
57. Ботулизм. Этиология, патогенез, профилактика.
58. Консервирование пищевых продуктов. Современные виды консервирования. Гигиеническая оценка, пищевая и биологическая ценность консервов.
59. Питание при умственном и операторском видах труда. Принципы построения здорового питания.
60. Пищевые отравления смешанной этиологии (миксты). Особенности расследования вспышек.
61. Пищевая и биологическая ценность безалкогольных напитков и соков. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
62. Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов.
63. Пищевые отравления небактериальной природы. Общие мероприятия по контролю и профилактике.
64. Стандартизация, сертификация и экспертиза пищевых продуктов.
65. Гигиенические требования к хранению различных групп пищевых продуктов.
66. Классификация пестицидов. Особенности санитарного надзора за использованием ядохимикатов.
67. Организация работы лабораторий учреждений Роспотребнадзора по разделу гигиены питания.
68. Пищевые добавки. Классификация. Гигиенические требования к качеству и безопасности.
69. Контаминация пищевых продуктов чужеродными химическими веществами. Проблемы безопасности.

70. Организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм.
71. Организация и проведение обязательных профилактических медицинских осмотров декретированных групп. Личная гигиена и санитарная грамотность работников пищевых объектов.
72. Контаминация пищевых продуктов антибактериальными и гормональными препаратами. Проблемы безопасности.
73. Методика расследования вспышки пищевого отравления. Цель, задачи, организация. Разработка оперативных мер по ликвидации вспышки.
74. Санитарная охрана продуктов питания. Понятие о качестве пищевых продуктов и основных факторах, определяющих их. Осуществление санитарной охраны пищевых продуктов учреждениями Роспотребнадзора.
75. Контаминация пищевых продуктов примесями химических веществ и мигрирующими при контакте с современными материалами, используемыми в оборудовании, инвентаре, таре, упаковочных материалах.
76. Диетические продукты. Характеристика основных групп диетических продуктов.
77. Питание моряков и рыбаков. Особенности трудовой деятельности, влияющие на построение рациона и режима питания.
78. Пищевые отравления нитратами и другими азотосодержащими соединениями.
79. Роль пищевых продуктов в передаче инфекционных и неинфекционных заболеваний.
80. Принципы организации питания детей дошкольного и школьного возраста. Особенности обмена веществ, энергетических трат у детей, режим питания. Питание школьников в летних оздоровительных учреждениях.
81. Пищевые отравления не уточненной этиологии.
82. Особенности санитарного надзора за предприятиями консервной промышленности.
83. Центр по стандартизации и метрологии, инспекция по качеству, хлебная инспекция, ветеринарная служба-комплексирование и разделение функций по контролю за качеством и безопасностью пищевых продуктов.
84. Дефицитные состояния. Современные методы решения проблемы.
85. Биологически активные добавки к пище, вопросы качества и безопасности.
86. Понятие об адекватном питании. Основные положения теория об адекватном питании.

Примеры задач к практическим занятиям

Тема: Комплексная гигиеническая оценка факторов производственной среды.

Задание:

1. Используя официальный сайт Роспотребнадзора https://www.rospotrebnadzor.ru/, выбрать документ регламентирующий гигиенические нормативы и дать гигиеническую оценку физических , химических и микробиологических факторов на Молокозаводе..

2. Составьте санитарно-эпидемиологическое заключение, содержащее гигиеническую оценку содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны, уровня локальной вибрации, уровня шума, параметров микроклимата на рабочих местах на Молокозаводе с использованием инструментальных методов исследования Microsoft Office – Word.

3. Определите факторы, которые являются основанием для проведения периодического медицинского осмотра с использованием справочно-правовых систем Консультант Плюс, Гарант.

4. Дать оценку санитарного состояния территории, производственных и вспомогательных помещений используя данные санитарного законодательства,. . Используя официальный сайт Роспотребнадзора https://www.rospotrebnadzor.ru/, выбрать документ

регламентирующий гигиенические нормативы и дать гигиеническую оценку состоянию технологического оборудования аппаратуры, инвентаря, посуды, тары, ее обработке

5. Дать санитарно-эпидемиологическую оценку технологическим процессам приемке, переработке и хранению молока и молочных продуктов. Оцените выполнение производственного контроля, за соблюдением санитарного законодательства. Составьте информационный бюллетень о неблагоприятном влиянии производственного шума на организм человека с размещением его в облачном хранилище (Google-диск), создайте QR-код информационного бюллетеня и разошлите его однокурсникам по WhatsApp.

Тема: Расследование пищевого отравления

Условие:

10 августа 2021 года каретой скорой помощи был доставлен ребенок Н 12 лет, с предварительным диагнозом «Острая кишечная инфекция» в 6 часов 20 минут. Врач скорой помощи после обследования поставил предварительный диагноз «ОКИ», ребенку сделали промывание желудка и госпитализировали в инфекционное отделение городской больницы.

Выписка из истории болезни:

Больной Н. 12 лет поступил в инфекционное отделение Городской больницы в 6 часов 20 мин. Из анамнеза. 9 августа, утром мальчик съел порцию творога со стаканом молока и булочкой и пошел во двор играть со сверстниками. Приблизительно в 12 часов дня возвратился домой пообедать, достал из холодильника отварной рис и две сосиски, разогрел в микроволновой печи и съел. Выпил стакан сока из пакета, хранившегося в холодильнике. До двух часов смотрел телевизор и снова пошел гулять во двор. В 18 часов пришла мать с работы и позвала мальчика домой. Разогрела ужин, мальчик, отказался есть, сославшись на отсутствие аппетита. Около 21 часа появилась тошнота и однократная рвота. Мать приготовила раствор марганцево-кислого калия и промыла желудок, наступило облегчение, мальчик уснул. В 5 часов утра мальчик проснулся от режущих болей в эпигастральной области и позыв на стул. Стул был жидким и повторился несколько раз, возобновилась рвота, температура тела 38,2 ^{0}С, мать вызвала «скорую помощь».

Клиника:

При осмотре кожные покровы чистые, отмечается бледность и влажность, снижен тургор кожи, язык обложен, сухость во рту. Температура тела 37,2, периодические позывы на рвоту, стул жидкий светлого цвета с прожилками крови и пены. Назначено лечение.

Эпидемиологический анамнез:

Мальчик, за прошедшие 2 суток. принимал пищу дважды, утром около 8 часов, съел творог и булочку с молоком. В 12 часов, на обед, съел рис и 2 сосиски, которые разогрел в микроволновой печке и сок, из пакета хранившийся в холодильнике. Взяты остатки пищи из холодильника (молоко, творог, рис, сосиски, сок) и направлены на бактериологическое исследование.

Лабораторные данные:

Результаты лабораторных испытаний сосиски отварной

Микробиологические показатели:

-КМАФАнМ , КОЕ/ г -1 $\times 10^5$ (при норме не более 1 $\times 10^3$)

-БГКП (колиформы) – отсутствуют в 1,0 г продукта

S. aureus – отсутствуют в 1,0 г продукта;

- патогенные микроорганизмы, в т.ч. сальмонеллы – обнаружены в 25 г продукта

В сосиске обнаружены сальмонеллы.

Молоко –патогенных микроорганизмов нет

Творог – патогенных микроорганизмов нет. Рис – нет. Сок яблочный нет.

Санитарно-эпидемиологическое обследование ЧП Искаков (производитель колбасной продукции), расположенное по юридическому адресу Аксаковский переулок 12. При обследовании обнаружено, 4 полутуши говядины хранятся на полу в разделочном цехе, на продукт нет ветеринарного свидетельства, мясо без клейма. Санитарное состояние объекта неудовлетворительное, в цехе грязно, посторонние предметы, работники без санитарной одежды, разделочный инвентарь без маркировки. Произведен отбор колбасной продукции (сосиски молочные). В отобранных пищевых продуктах обнаружена Salmonella Tifi murium.

Задание:

1. Выберите нормативно-правовую документацию, используемую при проведении расследования пищевого отравления (официальный сайт Роспотребнадзора https://www.rospotrebnadzor.ru/, справочно-правовые системы Гарант, КонсультантПлюс)
2. Укажите, правильно ли поставлен диагноз врачом скорой помощи.
3. Дайте оценку алгоритму расследования случая пищевого отравления микробной природы.
4. Дайте оценку результатам лабораторного исследования пищевых продуктов подозреваемых как источник пищевого отравления .
5. Дайте оценку санитарного-эпидемиологического обследования, ЧП Искаков
6. Найдите связь пищевого отравления ребенка и санитарного состояния предприятия
7. Какие санитарно-эпидемиологические нарушения обнаружены на обследованном пищевом объекте
8. Какие симптомы подтверждают версию о пищевом отравлении микробной природы
9. Определите соответствие лабораторных показателей пищевых продуктов отобранных для экспертизы
10. Проведите дифференциальный анализ пищевого отравления с заболеваниями и состояниями имеющими сходную клинику, используя данные современной научной литературы, представленной в отечественных и международных базах цитирования РИНЦ, Scopus, Web of Science.
11. Разработайте мероприятия по предупреждению пищевых отравлений связанных с санитарно-эпидемиологическими нарушениями на пищевых предприятиях с указанием причин и виновных в данных нарушениях и представьте материал в виде текстового файла в облачном хранилище (Google-диск) группы.

Тестовый контроль по дисциплине **Б1.О.45 Гигиена питания**

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст**
С	32.05.01	Гигиена питания
К	ОПК-2	Способен проводить и осуществлять контроль эффективности мероприятий по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний у детей, формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения
К	ПК-10	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в случае возникновения очага инфекции
К	ПК-11	Способность и готовность к организации и проведению профилактических медицинских осмотров, диспансеризации и иммунопрофилактики, осуществлению диспансерного наблюдения за здоровыми детьми и детьми с хроническими заболеваниями, в том числе с применением цифровых технологий
Ф	А/04.7	Проведение профилактических мероприятий, в том числе санитарно-просветительной работы, среди детей и их родителей
И		**ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ 1 УРОВНЯ (ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ)**
Т		

Приложение 2

Тестовый контроль по дисциплине **Б1.О45 Гигиена питания**

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст**
С	32.05.02	Гигиена питания
К	ОПК-2	Способен проводить и осуществлять контроль эффективности мероприятий по профилактике инфекционных и неинфекционных заболеваний у детей, формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения
К	ПК-10	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в случае возникновения очага инфекции
К	ПК-11	Способность и готовность к организации и проведению профилактических медицинских осмотров, диспансеризации и иммунопрофилактики, осуществлению диспансерного наблюдения за здоровыми детьми и детьми с хроническими заболеваниями, в том числе с применением цифровых технологий
Ф	А/04.7	Проведение профилактических мероприятий, в том числе санитарно-просветительной работы, среди детей и их родителей
И		**ДАЙТЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ 1 УРОВНЯ (ОДИН ПРАВИЛЬНЫЙ ОТВЕТ)**

Т		**001. Пищевые продукты, подлежащие обязательной Государственной регистрации** 1) минеральная вода (природная столовая, лечебная, лечебно-столовая, бутылированная) 2) газированные напитки 3) продукты детского питания 4) продукты диетического питания 5) мясные, мясо-растительные и молочные продукты обогащенные витаминами, белками и другими биологически активными веществами 6) пищевые продукты полученные с помощью биотехнологий ГМО +7) все верно **002. В чем отличие этапов разработки БАД к пище от БАД лекарств: (верно все, кроме)** 1) они упрощены и начинаются с санитарно-эпидемиологической экспертизы 2) исследование с помощью органолептических методов 3) изучение упаковки и информации для потребителей +4) исследование лечебных свойств БАД к пище **003. Требования к перечню документов для государственной регистрации БАД российского и иностранного производства:** 1) полностью идентичны +2) значительно отличаются 3) определяются в каждом конкретном случае 4) более жесткие к БАД иностранного производства **004. Экспертная деятельность в процесс государственной регистрации БАД на региональном уровне включает:** 1) определение сроков годности БАД 2) определение дозировки и кратности применения БАД +3) гигиеническая оценка производства БАД +4) лабораторные исследования **005. Какова цель государственной регистрации БАД к пище (верно все, кроме)** 1) выявить свойства продукции, проверить её на потенциальную угрозу жизни и здоровью людей, как при употреблении препарата, так и при его производстве 2) оценить, на сколько продукция соответствует санитарно-эпидемиологическим нормам и гигиеническим нормативам (для БАД животного происхождения – санитарно-ветеринарная экспертиза) 3) оценить на сколько эффективными являются меры, по предотвращению пагубного влияния на здоровье людей, во время её производства, продаже, употребления и утилизации некачественного товара +4) оценить эффективность основных компонентов БАД на физиологические функции организма **006. Органы государственного санитарно-эпидемиологического нормирования РФ ввели «Рекомендуемые величины суточного потребления пищевых веществ и биологически активных веществ для взрослых в составе продуктов диетического (лечебного) питания и БАД к пище (МР 2.3.1. 1915 -04) определяющие:** 1) неадекватный уровень

		2) адекватный уровень 3) верхний допустимый уровень 4) нижний допустимый уровень 5) верно 1 и 4 +6) верно 2 и 3 **007. Каким образом возможна переработка забракованного сырья** 1) в технической документации должны быть точно определены условия, при которых возможна переработка брака без ущерба для качества конечной продукции 2) комиссия по качеству имеет право определять условия возможной переработки 3) при других условиях забракованная продукция подлежит уничтожению 4) верно 1 и 2 +5) верно 1 и 3 **011. Различают несколько групп риска при продолжительном и бесконтрольном приеме БАД к пище** 1) неполная изученность действия БАД к пище. Часто они реализуются без подтверждения эффективности 2) существуют побочные проявления компонентов БАД к пище 3) неудовлетворительная изученность сочетаемости входящих ингредиентов 4) вероятность передозировки по причине недостаточно четких инструкций по применению, либо при приеме в одно и тоже время нескольких БАД к пище, составе которых одинаковые сильнодействующие вещества 5) непредсказуемое взаимодействие БАД к пище с лекарственными препаратами, которые принимает человек 6) недостаточно точные и четкие рекомендации врача по приему БАД к пище +7) все верно **012. Не допускается к реализации БАД к пище (все верно, кроме)** 1) не прошедшие государственную регистрацию 2) без декларации о соответствии +3) не соответствующие санитарным правилам 4) с истекшим сроком годности 5) при отсутствии надлежащих условий реализации 6) без этикетки, и если информация на этикетке не соответствует согласованной при госрегистрации 7) реализация дистанционным способом 8) все верно **013. Срок действия свидетельства о Государственной регистрации БАД к пище** 1) Свидетельство о Государственной регистрации БАД к пище бессрочно 2) Свидетельство выдается на неопределенный срок с формулировкой «Срок действия свидетельства о Государственной регистрации устанавливается на весь период изготовления продукции или поставок подконтрольных товаров на территорию ТС» 3) Свидетельство о Государственной регистрации действует пока

		действует ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» 4) верно 1 и 2 +5) верно 2 и 3 **014. В регистрационном удостоверении на БАД определяются их функции как:** 1) целенаправленного лечебного средства +2) дополнительного источника дефицитных в питании нутриентов 3) пищевой добавки, улучшающей сенсорные свойства пищевых продуктов 4) дополнительного фактора диетотерапии **015. Функция Госстандарта в процессе государственной регистрации БАД заключается:** +1) в государственной регистрации технических условий 2) в согласовании требований к качеству и безопасности БАД 3) в согласовании дозировки БАД 4) в согласовании маркировки БАД

Приложение 3

Типовые ситуационные задачи и чек-листы по дисциплине **Б1.О.45 Гигиена питания**

Ситуационная задача по гигиене № 1

	Код	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	32.05.01	Медико-профилактическое дело
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-4	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины

К	ОПК-6	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ПК-4	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-17	Способность и готовность к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У		
В	1	Вопрос к задаче: Определите нормативный документ для решения задачи.
В	2	Вопрос к задаче: Дайте оценку полноты лабораторного исследования подозреваемых пищевых продуктов и промывных вод.
В	3	Вопрос к задаче: Дать обоснование факт .возникновения пищевого отравления
В	4	Вопрос к задаче: укажите главные санитарно-эпидемиологические нарушения на пищевом предприятии способствующие возникновению пищевого отравления
В	5	Вопрос к задаче: определите оперативные и перспективные меры профилактики.

Чек-лист к ситуационной задаче по гигиене № 1

Вид	**Код**	**Текст компетенции / названия трудовой функции / названия трудового действия / текст элемента ситуационной задачи**
С	32.05.01	Медико-профилактическое дело
К	УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий
К	УК-3	Способен организовывать и руководить работой команды, вырабатывая командную стратегию для достижения поставленной цели
К	УК-8	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных

		конфликтов
К	ОПК-3	Способен решать профессиональные задачи врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
К	ОПК-4	Способен применять медицинские технологии, специализированное оборудование и медицинские изделия, дезинфекционные средства, лекарственные препараты, в том числе иммунобиологические, и иные вещества и их комбинации при решении профессиональных задач с позиций доказательной медицины
К	ОПК-6	Способен организовывать уход за больными и оказывать первую врачебную медико-санитарную помощь при неотложных состояниях на догоспитальном этапе, в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, в очагах массового поражения, а также обеспечивать организацию работы и принятие профессиональных решений в условиях чрезвычайных ситуаций, эпидемий, очагах массового поражения
К	ПК-4	Способность и готовность к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), и в условиях чрезвычайных ситуаций, в том числе иммунопрофилактики, дезинфекции, дезинсекции, дератизации
К	ПК-17	Способность и готовность к интерпретации результатов современных гигиенических и эпидемиологических исследований
Ф	С/01.7	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий
И		**ОЗНАКОМЬТЕСЬ С СИТУАЦИЕЙ И ДАЙТЕ РАЗВЕРНУТЫЕ ОТВЕТЫ НА ВОПРОСЫ**
У	Текст задачи	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 15часов 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 примесями 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 Савичевых 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-мороженый – 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 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: 1. Мясо жаренное на огне – микроорганизмов не обнаружено. 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 ЗАДАНИЕ 1. Используя «Инструкцию о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях» № 1135 -73 МЗ. СССР.: А. дать обоснование факту пищевого отравления. Б. указать пищевой продукт явившийся причиной пищевого отравления. В. укажите санитарные нарушения, приведшие к возникновению пищевого отравления. 2. На основании представленных данных напишите акт расследования вспышки пищевого отравления по следующей схеме: А. констатационная часть Б. результаты обследования В. лабораторные данные 3. Определите оперативные и перспективные меры профилактики 4. Определите меры административной ответственности лиц виновных в нарушении санитарных правил.

В	1	Вопрос к задаче Определите нормативный документ для решения задачи.
Э		Правильный ответ « Инструкция о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях».
Р2	отлично	Назван номер документа и полное название.
Р1	Хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: назван номер документа и неполное название документа; для оценки «удовлетворительно»: назван документ без номера.
Р0	неудовлетворительно	Дано неполное название документа, обучающийся не может назвать документ
В	2	Вопрос к задаче Дать обоснование факту пищевого отравления
Э		Правильный ответ на вопрос Обнаружены при лабораторной диагностике. V Parachemolutikus, нарушения санитарного режима разделки, хранения пищевого сырья, санитарного состояние пищевого предприятия, личной гигиены персонала, составлен протокол о санитарном нарушении
Р2	отлично	Названы все показатели, необходимые для оценки санитарного состояния пищевого предприятия
Р1	хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: не названы 1-3 показателя, необходимых для оценки санитарного состояния пищевого объекта; для оценки «удовлетворительно»: не названы 4-5 показателя, необходимых для расследования пищевого отравления
Р0	неудовлетворительно	Не названы показатели, необходимые для оценки санитарного состояния пищевого предприятия и определения источника пищевого отравления
В	3	Вопрос к задаче Оцените соблюдение санитарно-эпидемиологических правил при изготовлении блюд в обследуемой «Шашлычной»
Э		Правильный ответ на вопрос В помещении разделочного цеха нарушаются санитарно-эпидемиологические правила разделки пищевого сырья, правила использования инвентаря используемого для разделки мяса, инвентарь не маркирован, правила и сроки хранения скоропортящейся продукции не соблюдаются, что способствует опасным пищевым отравлениям населения
Р2	отлично	Оценено соблюдение санитарно-эпидемиологических условий, правил обработки сырья и готовых пищевых продуктов на пищевом предприятии, наличие медицинских книжек, санитарного состояния предприятия.
Р1	хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: частично дана оценка качества и безопасности пищевых продуктов, готовящихся в обследуемом объекте.; для оценки «удовлетворительно»: частично дана оценка качества и безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов по отдельным показателям
Р0	неудовлетворительно	Показатели качества пищевых продуктов не сопоставлены с нормативными значениями

В	4	Вопрос к задаче Определите пищевой продукт явившийся причиной пищевого отравления.
Э		Правильный ответ на вопрос На основании результатов лабораторных исследований пищевых продуктов отобранных для бактериологических проб, выделен . : V Parachemolutikus в креветке варено-мороженной, шримс варено-мороженный.
Р2	отлично	Дан развернутый ответ, выполнена комплексная оценка качества проведенных бактериологических исследований всех отобранных проб пищевых продуктов в поднадзорных объектов
Р1	хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: виды пищевых продуктов названы не в полном объеме; для оценки «удовлетворительно»: не дана оценка лабораторным исследованиям, раскрыто все в не в полном объеме
Р0	неудовлетворительно	Не дана комплексная оценка обследования пищевого предприятия и определения источника пищевого отравления
В	5	Вопрос к задаче Определите оперативные и перспективные меры профилактики
Э		Правильный ответ на вопрос Строго соблюдать личную гигиену на указанных предприятиях общественного питания, (запрещается работа без санитарной одежды), работают сотрудники без санитарной книжки. Разместить список , разрешенных в данном предприятии блюд и пищевых продуктов. Промаркеровать кухонный инвентарь согласно требованиям санитарных правил. Регулярно проводить текущую уборку производственных и других помещений
Р2	отлично	Дан развернутый ответ с указанием всех замечаний и профилактических мероприятий.
Р1	хорошо/ удовлетворительно	Для оценки «хорошо»: дан развернутый ответ, но указаны не все причины пищевого отравления и отмеченных нарушений санитарного законодательства; для оценки «удовлетворительно»: дан краткий ответ без указания причин пищевого отравления и санитарных нарушений
Р0	неудовлетворительно	Дан неверный ответ по всем вопросам
О	Итоговая оценка	
А	Автор-составитель	Саенко А.Г.

Задача № 1 При плановой санитарно-эпидемиологической экспертизе многокомпонентной БАД, установлено, что этикетка на упаковке содержит:

- полное наименование БАД;
- форма выпуска;
- состав и количественные характеристики ингредиентов БАД;
- суточная доза БАД;
- основные рекомендации по употреблению;
- способ употребления;
- наименование и номер технических условий (ТУ);
- срок годности;
- № свидетельства о государственной регистрации;

- фирма-изготовитель.

1) Дайте оценку полноты сведений этикетки.

2) Какое решение может быть принято управлением Роспотребнадзора?

Эталон решения ситуационной задачи № 1

1) Сведения на этикетке БАД не являются полными. Отсутствуют следующие элементы:

- указание, что БАД не является лекарственным средством;
- противопоказания;
- дата изготовления БАД;
- условия хранения;
- адрес и телефон фирмы-изготовителя;
- отсутствует указание о том, что реализация БАД осуществляется через аптечную сеть и специализированные отделы магазинов.

2) Постановлением Главного санитарного врача по территории и решению суда производство данной БАД должно быть приостановлено до приведения содержания этикетки до необходимой полноты.

Задача № 2 С 1 по 7 июля 2002 г в районную инфекционную больницу были госпитализированы 22 человека с однотипными жалобами и симптомами: головная боль, слабость рвота, у некоторых пациентов многократная и мучительная, схваткообразные боли в животе, частый стул темно-зеленого цвета, пенистый. Объективно: живот вздут, при пальпации болезненный, температура от 37,5 до 39 *С.*

Всем больным первоначально были назначены антибиотики, включая фторхинолоны, которые в большинстве случаев оказались неэффективными. Одна больная 62 лет скончалась от осложнений, связанных с перфорацией кишечника.

Результаты лабораторных исследований: выявленные бактериологическим методом возбудители у всех пациентов принадлежали к одному изоляту.

Пищевой анамнез: Все пострадавшие накануне употребляли свинину без длительной термической обработки. Свинина была куплена в магазинах по месту жительства.

По результатам расследования данной вспышки ЦГСЭН установлено, что последняя партия свинины была доставлена с одной скотобойни, куда животные были доставлены с одной фермы.

Среди заболевших 1 пациент был работником бойни. Через несколько дней аналогичное заболевание было диагностировано у врача больницы.

Задание

1. Поставьте предположительный этиологический диагноз
2. К какой группе алиментарно-обусловленных заболеваний относится это заболевание?
3. Перечислите возможные сценарии развития у части населения, работника бойни и лечащего врача
4. Какие дополнительные данные нужны для доказательства причинно-следственных связей заболевания?
5. Нарушение, какого принципа профилактики явилось в данном случае пусковым моментов в возникновении массового заболевании?