

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Нижегородская государственная медицинская академия»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

Исполняющий обязанности первого про-
рктора - проректора по учебной работе,
профессор С.Н. Цыбусов



С.Н. Цыбусов 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Гигиена питания

Специальность: 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Квалификация (степень) выпускника - «врач по общей гигиене,
по эпидемиологии»

Медико-профилактический факультет

Форма обучения: очная

Рабочая программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16.01.2017 г. № 21.

Составители Рабочей программы:
Олопина Екатерина Апатольевна, к.м.н., доцент кафедры гигиены.

Программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры гигиены (протокол № 1 от «26» августа 2017 г.).

Заведующий кафедрой гигиены, д.м.н., профессор [подпись] Е.С. Богомолова
«26» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель цикловой методической комиссии по медико-профилактическим дисциплинам, д.м.н., профессор [подпись] Е.С. Богомолова
«30» августа 2017 г.

СОГЛАСОВАНО

Начальник УМУ, д.м.н., профессор [подпись] Т.Е. Потемина
«30» августа 2017 г.

1. Цели и задачи освоения дисциплины

Целью дисциплины «Гигиена питания» является формирование готовности реализовать комплекс мероприятий государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями, охраны продуктов питания как объекта внешней среды, изучение санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических норм и правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и готовой продукции.

Обучение по данной дисциплине своей целью имеет формирование знаний, умений и владений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения (ОК-4, ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-13, ПК-15, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-27).

Процесс обучения своей целью имеет также всестороннее воспитание личности будущего специалиста, его эстетическое, деонтологическое и экологическое воспитание. Оно направлено на продолжение лучших гуманистических традиций отечественной гигиены.

Задачи:

- формирование у студентов практических знаний, навыков и умений проведения предупредительного и текущего санитарного надзора, охраны продуктов питания как объекта внешней среды, изучение санитарно-гигиенических и санитарно-эпидемиологических норм и правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и готовой пищи;
- изучение вопросов предупреждения и полной ликвидации пищевых отравлений, а также санитарной охраны пищевых продуктов от проникновения в них веществ, вредных для здоровья населения, оценке качества пищевых продуктов и их санитарной экспертизы, предусматривающей квалифицированное обследование партии продовольственного сырья и готовой продукции.

В результате изучения дисциплины студент должен

Знать:

- учение о здоровье человека и населения, методы его сохранения;
- выдающихся деятелей медицины и здравоохранения, выдающиеся медицинские открытия;
- правила и принципы профессионального врачебного поведения, права пациента и врача;
- основные этические документы отечественных и международных профессиональных медицинских ассоциаций и организаций;
- порядок сбора, хранения, поиска, обработки, преобразования, распространения информации в медицинских и биологических системах, использования информационных компьютерных систем в медицине и здравоохранении;
- анатомо-физиологические, возрастно-половые и индивидуальные особенности строения и развития здорового и больного организма человека;
- основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента;

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;
- теоретические и организационные основы государственного санитарноэпидемиологического надзора и его обеспечения;
- основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;
- основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения;
- основы взаимодействия человека и окружающей среды;
- принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;
- научные основы гигиенического нормирования вредных факторов;
- методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;
- основные принципы построения здорового образа жизни;
- показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социальноегигиенического мониторинга;
- методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;
- эпидемиологию неинфекционных и генетически обусловленных заболеваний;
- основы доказательной медицины;
- нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;
- основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебнопрофилактического питания;
- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;

Уметь:

- грамотно и самостоятельно анализировать и оценивать социальную ситуацию в России и за ее пределами и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа;
- использовать не менее 900 терминологических единиц и терминов-элементов;
- выстраивать и поддерживать рабочие отношения с другими членами коллектива;
- самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии;
- использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности; использовать статистические и эвристические алгоритмы диагностики и управления лечением заболеваний, оценить их эффективность;
- пользоваться учебной, научной, научно-популярной литературой, сетью Интернет для профессиональной деятельности; пользоваться физическим, химическим и биологическим оборудованием;
- применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;
- производить основные физические измерения, работать на медицинской аппаратуре;

- самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;
- проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии;
- использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;
- проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;
- определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду;
- выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;
- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; □ делать обобщающие выводы.

Владеть:

- навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, ведения дискуссий и круглых столов;
- базовыми технологиями преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет;
- навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
- методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; статистической информации о деятельности врачей, подразделений лечебно-профилактических учреждений, медицинских учреждений в целом; методикой анализа деятельности ЛПУ различных типов;
- методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения.

2. Место дисциплины в структуре ООП

2.1. Учебная дисциплина «Гигиена питания» относится к профессиональному циклу дисциплин (С.3), разделу «Медико-профилактические дисциплины», необходима для последующей профессиональной деятельности.

2.2. Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:

История медицины:

Знания:

- важнейшие вехи истории России, место и роль России в истории человечества и в современном мире;
- выдающихся деятелей медицины и здравоохранения, выдающиеся медицинские открытия, влияние гуманистических идей на медицину; Физика, математика: Знания:
- математические методы решения интеллектуальных задачи их применение в медицине;

- основные физические явления и закономерности, лежащие в основе процессов, протекающих в организме человека;
- характеристики воздействия физических факторов на организм. Умения:
- пользоваться физическим оборудованием.

Информатика, медицинская информатика и статистика:

Знания:

- теоретические основы информатики.

Умения:

- пользоваться сетью Интернет для профессиональной деятельности;
- производить статистическую обработку экспериментальных данных.

Навыки:

- базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет.

Биология:

Знания:

- биосферу и экологию, феномен паразитизма и биоэкологические заболевания.

Умения:

- пользоваться биологическим оборудованием.

Биологическая химия:

Знания:

- химико-биологическую сущность процессов, происходящих в организме человека на молекулярном и клеточном уровне;
- строение и биохимические свойства основных классов биологически важных соединений, основные метаболические пути их превращения;
- закономерности наследственности и изменчивости в индивидуальном развитии как основы понимания патогенеза и этиологии наследственных и мультифакторных заболеваний.

Умения:

- пользоваться химическим оборудованием.

Нормальная анатомия:

Знания:

- антропогенез и онтогенез человека;
- основные закономерности развития и жизнедеятельности организма человека на основе структурной организации клеток, тканей и органов;
- анатомо-физиологические, возрастно-половые и индивидуальные особенности строения и развития здорового и больного организма человека. Умения:
- пользоваться химическим оборудованием. Навыки:
- медико-анатомический понятийный аппарат.

Нормальная физиология: Знания:

- анатомо-физиологические, возрастно-половые и индивидуальные особенности строения и развития здорового и больного организма человека;
- функциональные системы организма человека, их регуляция и саморегуляция при взаимодействии с внешней средой.

Микробиология, вирусология, иммунология: Знания:

- классификацию, морфологию и физиологию микроорганизмов и вирусов, их влияние на здоровье человека, методы микробиологической диагностики;

- структуру и функции иммунной системы человека, ее возрастные особенности, механизмы развития и функционирования, основные методы иммунодиагностики; методы оценки иммунного статуса.

Патологическая физиология:

Знания:

- понятия этиологии, патогенеза, морфогенеза, патоморфоза болезни, принципы классификации болезней; основные понятия общей нозологии;
- функциональные системы организма человека, их регуляцию и саморегуляцию при воздействии с внешней средой в норме и при патологических процессах.

Внутренние болезни, профессиональные болезни:

Знания:

- понятия этиологии, патогенеза, морфогенеза, патоморфоза болезни, принципы классификации болезней;
- основные понятия общей нозологии;
- функциональные системы организма человека, их регуляцию и саморегуляцию при воздействии с внешней средой в норме и при патологических процессах. Умения:
- интерпретировать результаты наиболее распространенных методов лабораторной и функциональной диагностики для выявления патологических процессов в органах и системах человека;
- обосновать характер патологического процесса и его клинические проявления, принципы патогенетической терапии наиболее распространенных заболеваний.

Навыки:

- навыки постановки предварительного диагноза на основании результатов лабораторного и инструментального обследования;
- назначение лекарственных средств при лечении, реабилитации и профилактике различных заболеваний и патологических процессов.

Фармакология:

Знания:

- классификацию и основные характеристики лекарственных средств, фармакодинамику и фармакокинетику, показания и противопоказания к применению лекарственных средств; побочные эффекты.

Умения:

- анализировать действие лекарственных средств по совокупности их фармакологических свойств и возможность их использования для терапевтического лечения пациента.

Навыки:

- назначение лекарственных средств при лечении, реабилитации и профилактике различных заболеваний и патологических процессов.

Инфекционные болезни, паразитология:

Знания:

- понятия этиологии, патогенеза, морфогенеза, патоморфоза болезни, принципы классификации болезней;
 - классификацию, морфологию и физиологию микроорганизмов и вирусов, их влияние на здоровье человека, методы микробиологической диагностики; применение основных антибактериальных, противовирусных и биологических препаратов.
- Умения:

- интерпретировать результаты наиболее распространенных методов лабораторной и функциональной диагностики для выявления патологических процессов в органах и системах человека;
- обосновать характер патологического процесса и его клинические проявления, принципы патогенетической терапии наиболее распространенных заболеваний.
Навыки:
- навыки постановки предварительного диагноза на основании результатов лабораторного и инструментального обследования;
- назначение лекарственных средств при лечении, реабилитации и профилактике различных заболеваний и патологических процессов. Психология:
Знания:
- основные направления психологии, общие и индивидуальные особенности человека, психологию личности и малых групп.

Лечебная физкультура, врачебный контроль:

Знания:

- понятия этиологии, патогенеза, морфогенеза, патоморфоза болезни, принципы классификации болезней;
- основные понятия общей нозологии;
- функциональные системы организма человека, их регуляцию и саморегуляцию при воздействии с внешней средой в норме и при патологических процессах;
- основные принципы построения здорового образа жизни. Умения:
- анализировать результаты рентгенологического обследования пациентов;
- интерпретировать результаты наиболее распространенных методов лабораторной и функциональной диагностики для выявления патологических процессов в органах и системах человека;
- обосновать характер патологического процесса и его клинические проявления, принципы патогенетической терапии наиболее распространенных заболеваний.
Навыки:
- методика контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению.

Правоведение:

Знания:

- основные принципы и положения конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного права, права и обязанности врача и пациента.

Общественное здоровье и здравоохранение:

Знания:

- основные показатели здоровья населения;
- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;
- теоретические и организационные основы государственного санитарноэпидемиологического надзора и его обеспечения;
- основы доказательной медицины.

Умения:

- применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;
- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;
- делать обобщающие выводы. Навыки:
- работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией;
- методика сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; статистической информации о деятельности врачей, подразделений лечебно-профилактических учреждений, медицинских учреждений в целом; методикой анализа деятельности ЛПУ различных типов.

Общая гигиена:

Знания:

- биосферу и экологию, феномен паразитизма и биоэкологические заболевания;;
- основы взаимодействия человека и окружающей среды;
- принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;
- методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;
- основные принципы построения здорового образа жизни;
- методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения. Умения:
- производить основные физические измерения, работать на медицинской аппаратуре;
- проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;
- определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду. Навыки:
- методика сбора социально-гигиенической информации;
- методы органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов;
- методика сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения
- методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека.

Радиационная гигиена

Знания:

- действие ионизирующих излучений на здоровье человека; биологические механизмы и клинику радиационных поражений человека; Эпидемиология:
- Знания:
- методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека;
- эпидемиологию инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемических мероприятий; Умения:
- применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. Навыки:
- методика проведения ретроспективного и оперативного эпидемиологического анализа заболеваемости населения и эпидемиологического обследования очагов инфекционных заболеваний;

- алгоритм эпидемиологического надзора за отдельными группами и нозологическими формами инфекционных болезней;
- оценка эффективности противоэпидемических мероприятий.

2.3. Изучение дисциплины необходимо для знаний, умений и навыков, формируемых последующими дисциплинами:

Последующая профессиональная деятельность.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций:

п/п №	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения дисциплины обучающиеся должны:			Оценочные средства
			знать	уметь	владеть	
1	ОК-4	способность и готовность к деятельности в различных сферах общественной жизни с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, соблюдение правил врачебной этики, законов и нормативных правовых актов по работе с конфиденциальной информацией	учение о здоровье человека и населения, методы его сохранения; взаимоотношения "врач-пациент" и "врач-среда"; морально-этические нормы; правила и принципы профессионального врачебного поведения, права пациента и врача; основные этические документы отечественных и международных профессиональных медицинских ассоциаций и организаций;	грамотно и самостоятельно анализировать и оценивать социальную ситуацию в России и за ее пределами и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого анализа; ориентироваться в действующих нормативно-правовых актах о труде, применять нормы трудового законодательства в конкретных практических ситуациях; защищать гражданские права врачей и пациентов, потребителей и предпринимателей;	навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, ведения дискуссий и круглых столов; принципами врачебной деонтологии и медицинской этики;	Собеседование по ситуационным задачам. Реферат
2	ОК-7	владение культурой мышления, способностью к критическому восприятию информации, логическому анализу и синтезу	методы и приемы философского анализа проблем; формы и методы научного познания, их эволюцию;	грамотно и самостоятельно анализировать и оценивать социальную ситуацию в России и за ее пределами и осуществлять свою деятельность с учетом результатов этого	навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, ведения дискуссий и круглых столов;	Собеседование по ситуационным задачам. Реферат

				анализа;		
3	ОК-8	готовность самостоятельной, индивидуальной работе, способности к самосовершенствованию, саморегулированию, самореализации	к методам и приемам философского анализа проблем; формы и методы научного познания, их эволюцию; основные направления психологии, общие и индивидуальные особенности человека, психологию личности и малых групп;	ориентироваться в действующих нормативно-правовых актах о труде, применять нормы трудового законодательства в конкретных практических ситуациях;	навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, ведения дискуссий и круглых столов;	Собеседование по ситуационным задачам. Реферат

4	ОПК-1	<p>готовностью к работе в команде, к ответственному участию в политической жизни, способностью к кооперации с коллегами, умением анализировать значимые политические события, в том числе в области здравоохранения, владением политической культурой, владением способами разрешения конфликтов, умением организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения при различных мнениях, принимать ответственные решения в рамках своей профессиональной компетенции</p>	<p>психологию личности и малых групп; формы и методы научного познания, их эволюцию; основные направления психологии, общие и индивидуальные особенности человека, формы и методы научного познания, их эволюцию; основные направления психологии, общие и индивидуальные особенности человека,</p>	<p>ориентироваться в действующих нормативно-правовых актах о труде, применять нормы трудового законодательства в конкретных практических ситуациях;</p>	<p>навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, ведения дискуссий и круглых столов;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Реферат</p>
---	-------	--	---	---	--	---

5	ОПК-4	<p>владение основами делопроизводства с использованием и анализом учетно-отчетной документации</p>	<p>основы организации медицинской помощи населению; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы госу-</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств;</p>	<p>навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; статистической информации о деятельности врачей, подразделений лечебнопрофилактических</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
			<p>дарственного санитарноэпидемиологического надзора и его обеспечения; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; нормативные, нормативнотехнические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы;</p>	<p>учреждений, медицинских учреждений в целом; методикой анализа деятельности ЛПУ различных типов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;</p>	

6	ОПК-5	<p>владение компьютерной техникой, медико-технической аппаратурой, готовность к работе с информацией, полученной из различных источников, применению современных информационных технологий для решения профессиональных задач</p>	<p>основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</p>	<p>самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медикотехнологические системы в процессе профессиональной деятельности; использовать статистические и эвристические алгоритмы диагностики и управления лечением заболеваний, оценить их</p>	<p>методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; статистической информации о деятельности врачей, подразделений лечебнопрофилактических учреждений, медицинских учреждений в целом; методикой анализа деятельности ЛПУ различных типов; методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. е. Реферат</p>
---	-------	---	--	--	---	--

				<p>эффективность; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду;</p>	<p>методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;</p>	
7	ОПК-6	<p>способность и готовность к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине</p>	<p>теоретические и организационные основы государственного санитарноэпидемиологического надзора и его обеспечения; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>

8	ПК-1	<p>способность и готовность к изучению и оценке факторов среды обитания человека и реакции организма на их воздействия, к интерпретации результатов гигиениче-</p>	<p>основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагопри-</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное те-</p>
---	------	--	---	---	--	---

		<p>ских исследований, пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику, к оценке реакции организма на воздействие факторов среды обитания человека</p>	<p>ятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа жизни; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>в своей профессиональной деятельности; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; определять показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.</p>	<p>методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;</p>	<p>стирование. Реферат</p>
--	--	--	---	--	---	--------------------------------

9	ПК-2	способность и готовностью к использованию современных методов оценки и коррекции естественных природных, социальных и других усло-	научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; основы взаимодействия человека и окружающей	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологическ ого	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной	Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование.
---	------	--	--	--	---	---

		<p>вий жизни, к осуществлению санитарнопротивоэпидемических (профилактических) мероприятий по предупреждению инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний, а также к осуществлению противоэпидемической защиты населения</p>	<p>среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебнопрофилактического питания; санитарноэпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения здорового образа</p>	<p>благополучия населения в своей профессиональной деятельности; проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; анализировать вопросы общей патологии и оценивать современные теоретические концепции и направления в медицине; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.</p>	<p>деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;</p>	<p>Письменное тестирование. Реферат</p>
--	--	--	---	--	---	---

			жизни; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;			
--	--	--	--	--	--	--

10	ПК-3	<p>способность и готовность к организации и проведению санитарноэпидемиологического надзора за инфекционными и неинфекционными заболеваниями</p>	<p>основы организации медицинской помощи населению; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарноэпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарногигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения; основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; определять показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
----	------	--	--	---	--	---

			цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебнопрофилактического питания; санитарноэпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;			
--	--	--	---	--	--	--

11	ПК-5	<p>способность и готовность к участию в предупреждении, обнаружении, пресечении нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания и (или) устранения последствий таких нарушения</p>	<p>основы организации медицинской помощи населению; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебнопрофилактического питания; санитарно-эпидемиологические тре-</p>	<p>определять показатели и проводить анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; применять нормативные правовые акты Россий-</p>	<p>методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека; методикой контроля состояния здоровья населения, условий жизни с разработкой</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
----	------	--	---	---	---	---

			<p>бования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;</p> <p>принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</p> <p>законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности</p>	<p>ской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности</p>	<p>практических мероприятий по и улучшению; навыкам работы нормативной законодательной правовой документацией в пределах профессиональной деятельности</p>	
--	--	--	---	---	--	--

12	ПК-7	<p>способность и готовность к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита мик-</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; выявлять факторы риска</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации;</p>	
		<p>ронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки</p>	<p>сфере защиты прав потребителей; нормативные, нормативотехнические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебнопрофилактического питания;</p>	<p>основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; анализировать вопросы общей патологии и оценивать современные теоретические концепции и направления в медицине; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</p>	<p>методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов;</p>	

13	ПК-8	<p>способность и готовность к проведению санитарноэпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, проектной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний, соответствия (несоответствия) установленным требованиям</p>	<p>цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; основы радиационной безопасности; методы гигиенических</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
----	------	--	--	---	--	---

			<p>исследований объектов окружающей среды; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; санитарноэпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.</p>		
--	--	--	---	---	--	--

14	ПК-9	<p>способностью и готовностью к проведению санитарноэпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения, жилищнокоммунального хозяйства, лечебно-профилактических учреждений (ЛПУ), производства и реализации продуктов питания, детских учреждений</p>	<p>основы организации медицинской помощи населению; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарноэпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарногигиеническое и противо-</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; определять показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека; методикой контроля состояния здоровья детского и подростко-</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
----	------	--	--	---	--	---

			<p>эпидемическое обеспечение населения; основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; основы радиационной безопасности; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебнопрофилактического питания; санитарноэпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;</p>	<p>делать обобщающие выводы.</p>	<p>вого населен жизни с р практически мероприятий улучшению;</p>	<p>)-</p>
--	--	--	--	----------------------------------	--	-----------

15	ПК-10	способность и готовность к выявлению причинно-следственных связей в системе "факторы среды обитания человека - здоровье населения"	цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора;	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной	Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование.
			основы взаимодействия человека и окружающей среды; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;	благополучия населения в своей профессиональной деятельности; проводить отбор проб объектов среды обитания на различные виды исследований; определять показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.	деятельности; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами оценки качества среды обитания и здоровья населения; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;	Письменное тестирование. Реферат

16	ПК-13	<p>способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распро-</p>	<p>методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; проводить отбор проб объектов среды обитания на различные виды исследований; определять показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами оценки качества состояния искусственной среды обитания человека;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
		<p>странения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний и оценки последствий возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных</p>	<p>надзора за пищевыми объектами; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>среды на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</p>		

17	ПК-15	<p>способность и готовность к проведению санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной, нормативной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач</p>	<p>принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; основные принципы построения здорового образа жизни; основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой;</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; статистической информации о деятельности врачей, подразделений лечебнопрофилактических учреждений, медицинских учреждений в целом; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
18	ПК-18	<p>способность и готовность к обучению населения правилам медицинского поведения</p>	<p>принципы организации профилактических мероприятий по предупрежде-</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере</p>	<p>навыками работы с нормативной, законодательной и правовой до-</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам.</p>

		<p>ния, к проведению гигиенических процедур, формированию навыков здорового образа жизни</p>	<p>нию неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; основные принципы построения здорового образа жизни; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</p>	<p>кументацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;</p>	<p>Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
--	--	--	---	---	---	--

19	ПК-19	<p>способность и готовность к принятию управленческих решений, направленных на сохранение здоровья населения в связи с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания человека</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарноэпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарногигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения; основы взаимодействия</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения в своей профессиональной деятельности; прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний</p>	<p>навыками изложения самостоятельной точки зрения, анализа и логического мышления, публичной речи, морально-этической аргументации, ведения дискуссий и круглых столов; навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. е. Реферат</p>
----	-------	--	--	---	--	--

			<p>человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно- эпидемиологического на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоро- вьем населения; нормативные, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>человека, проводить профилактические мероприятия при них;</p>		
--	--	--	---	--	--	--

20	ПК-21	<p>способность и готовность к анализу результатов собственной деятельности и деятельности органов, осуществляющих функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка, учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государствен-</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p>	<p>навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; статистической информации о деятельности врачей,</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
----	-------	--	---	---	--	---

		<p>ного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации, иных учреждений здравоохранения с учетом требований официальных законодательных, нормативных и правовых документов</p>	<p>эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; нормативные, нормативнотехнические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>		<p>подразделений лечебнопрофилактических учреждений, медицинских учреждений в целом; методикой анализа деятельности ЛПУ различных типов;</p>	
--	--	--	--	--	--	--

21	ПК-22	<p>способность и готовность к разработке, рекомендациям к использованию и оценке эффективности профилактических стратегий, отдельно или в сотрудничестве с другими специалистами для обеспечения эффективного контроля</p>	<p>основы организации медицинской помощи населению; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; принципы организации</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них;</p>	<p>навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
			<p>профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;</p>			

22	ПК-24	<p>способность и готовность к интерпретации результатов гигиенических исследований, к пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику</p>	<p>законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли; нормативные, нормативотехнические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;</p>	<p>применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарноэпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;</p>	<p>навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; статистической информации о деятельности врачей, подразделений лечебнопрофилактических учреждений, медицинских учреждений в целом; методикой анализа деятельности ЛПУ различных типов;</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное тестирование. Письменное тестирование. Реферат</p>
23	ПК-27	<p>способность и готовность к научно-обоснованному применению современных методик сбора и обработки ин-</p>	<p>основные показатели здоровья населения; показатели состояния среды обитания и здоровья</p>	<p>прослеживать возможности использования результатов исследования и применения изуча-</p>	<p>методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здо-</p>	<p>Собеседование по ситуационным задачам. Компьютерное</p>

	формации о состоянии здоровья населения, деятельности различных типов медицинских учреждений и их подразделений, анализу информации в целях разработки научно-обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья населения	населения в системе социально-гигиенического мониторинга; основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга;	емого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; делать обобщающие выводы.	ровья населения; статистической информации о деятельности врачей, подразделений лечебнопрофилактических учреждений, медицинских учреждений в целом; методикой анализа деятельности ЛПУ различных типов; методами органолептического исследования воды, пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методикой контроля состояния здоровья детского и подросткового населения, условий жизни с разработкой практических мероприятий по их улучшению;	тестирование. Письменное тестирование. Реферат.
--	---	---	---	--	---

4. Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении:

№ п/п	Код компетенции	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах
-------	-----------------	---------------------------------	---

1	ОК-4, ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-15, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-27	Общие вопросы гигиены питания. Основы нутрициолог ии.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гигиена питания - наука и область практической деятельности. 2. Альтернативные теории питания. 3. Белки – основа полноценного питания. Гигиеническая оценка традиционных, нетрадиционных и новых источников белка. 4. Гигиеническая характеристика жиров. Их роль в питании человека. 5. Гигиеническая характеристика углеводов и значение их в питании. 6. Роль витаминов и минеральных веществ. Профилактика и коррекция гиповитаминозов и микроэлементозов. 7. Гигиенические требования к организации рационального питания. Определение суточных энергозатрат и потребностей организма в пищевых веществах и энергии.
2	ОК-4, ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7, ПК-10, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-27	Оценка и коррек- ция пищевого статуса.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методы изучения и оценки фактического питания населения. 2. Методы изучения и оценки пищевого статуса. 3. Парциальная пищевая недостаточность и методы ее коррекции. Пути оптимизации фактического питания различных групп населения. 4. Проблемы применения биологически активных добавок к пище.
3	ОК-4, ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-13, ПК-15, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-27	Организация питания различных групп населения.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основы алиментарной адаптации. 2. Основы алиментарной адаптации. 3. Диетотерапия. Принципы организации лечебного питания в ЛПО и санаториях. Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания в лечебнопрофилактических организациях, санаторно-курортных учреждениях и системе общественного питания. 4. Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания. 5. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными условиями труда. 6. Гигиенический контроль за организацией питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия и радиационной нагрузки.
4	ОК-4, ОК-7,	Роль питания в	1. Пища как один из важнейших факторов, влияющих на здоровье человека. Питание в про-

	ОК-8, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-13, ПК-15, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-27	возникновении заболеваний. Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии.	<ol style="list-style-type: none"> 2. филактической медицине. Пищевые отравления и их классификация. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика. 3. профилактика. 4. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика. Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Расследование пищевых отравлений и их профилактика. 5. Гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков различных типов учреждений.
5	ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-13, ПК-15, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-24	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.	<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. Экспертиза недоброкачественных пищевых продуктов. Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов животного происхождения: молока, мяса, яиц, рыбы. Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов растительного происхождения: овощей, фруктов, хлеба, зерновых, бобовых. Санитарно-гигиеническая экспертиза консервов.
6	ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ПК-2, ПК-5, ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-13, ПК-15, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-27	Санитарногигиенический контроль за содержанием ксенобиотиков в пищевых продуктах.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах и санитарно-гигиенический контроль за их применением. 2. Лабораторный контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях. 3. Организация лабораторного контроля на пищевых предприятиях. 4. Санитарно-гигиенический контроль за содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах (пестициды, агрохимикаты, тяжелые металлы; вещества, мигрирующие из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; кормовые добавки). Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности. 6. Генетически модифицированные источники пищи. Санитарный надзор за пищевой продукцией из ГМИ.

7	ОК-4, ОК-7, ОК-8, ОПК-1, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5, ПК-7,	Разделы работы врача по гигиене питания. Санитарногигиенический надзор в области	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гигиенические основы санитарного надзора в гигиене питания. Содержание работы врача по гигиене питания. 2. Деятельность Управления Роспотребнадзора по санитарной охране пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевой продукции. 3. Деятельность специалиста отдела по надзору за питанием населения Роспотребнадзора. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пи-
---	---	--	---

	ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-13, ПК-15, ПК-18, ПК-19, ПК-21, ПК-22, ПК-24, ПК-27	гигиены питания.	<p>щевых продуктов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 4. Гигиенические требования к организациям продовольственной торговли. 5. Санитарно-гигиенический надзор за организациями продовольственной торговли. 6. Гигиенические требования к предприятиям общественного питания. 7. Санитарно-гигиенический надзор за предприятиями общественного питания. 8. Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям. 9. Мясо и продукты его переработки. Санитарно-гигиенический надзор за работой мясокомбинатов. 10. Гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности. 11. Молоко и кисломолочные продукты. Санитарно-гигиенический надзор за работой молокозаводов. 12. Гигиенические требования к предприятиям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий 13. Зерно и продукты его переработки. Санитарно-гигиенический надзор за хлебозаводами. 14. Рыба и продукты ее переработки. Санитарно-гигиенический надзор за предприятиями по ее переработке. 15. Гигиенические требования к производству рыбной и консервированной продукции.
--	---	------------------	---

5. Распределение трудоемкости дисциплины

5.1. Распределение трудоемкости дисциплины и видов учебной работы по семестрам:

	Трудоемкость		Трудоемкость по семестрам (АЧ)		
	Объем в зачетных единицах (ЗЕ)	Объем в академических часах (АЧ)	10	11	12
Аудиторная работа, в том числе	5,3	182	72	66	44
Лекции (Л)	1,4	42	20	14	8
Практические занятия (ПЗ)	3,9	140	52	52	36
Самостоятельная работа студента (СРС)	2,7	106	36	42	28
Научно-исследовательская работа студента					
Промежуточная аттестация (экзамен)	1,0	36	-	-	36
ИТОГО	9,06	326	110	108	108

5.2. Разделы дисциплины, виды учебной работы и формы текущего контроля:

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной работы (в АЧ)				Оценочные средства
			Л	ПЗ	СРС	Всего	
1.	10	Общие вопросы гигиены питания. Основы нутрициологии.	12	10	6	28	Письменное тестирование Компьютерное тестирование
2.	10	Оценка и коррекция пищевого статуса.	2	20	14	36	Собеседование по ситуационным задачам. Письменное тестирование. Компьютерное тестирование. Реферат.

3.	10	Организация питания различных групп населения.	6	22	16	44	Собеседование по ситуационным задачам. Письменное тестирование. Компьютерное тестирование.
4.	11	Роль питания в возникновении заболеваний. Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии.	6	17	12	35	Собеседование по ситуационным за-
							дачам. Письменное тестирование. Компьютерное тестирование .Реферат.
5.	11	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.	2	20	14	36	Собеседование по ситуационным задачам. Письменное тестирование. Компьютерное тестирование.
6.	11	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием ксенобиотиков в пищевых продуктах.	8	15	10	33	Собеседование по ситуационным задачам. Письменное тестирование Компьютерное тестирование.
7.	12	Разделы работы врача по гигиене питания. Санитарногигиенический надзор в области гигиены питания.	16	36	24	76	Собеседование по ситуационным задачам. Письменное тестирование Компьютерное тестирование.
ИТОГО			42	140	106	288	

5.3. Распределение лекций по семестрам:

№	Название тем лекций	Объем в АЧ
---	---------------------	------------

п/п		10 сем.	11 сем.	12 сем.
1	Гигиена питания - наука и область практической деятельности.	2		
2	Альтернативные теории питания.	2		
3	Белки – основа полноценного питания. Гигиеническая оценка традиционных, нетрадиционных и новых источников белка.	2		
4	Гигиеническая характеристика жиров. Их роль в питании человека.	2		
5	Гигиеническая характеристика углеводов и значение их в питании.	2		
6	Роль витаминов и минеральных веществ. Профилактика и коррекция гиповитаминозов и микроэлементозов.	2		
7	Проблемы применения биологически активных добавок к пище.	2		
8	Диетотерапия. Принципы организации лечебного питания в ЛПО и санаториях.	2		
9	Основы алиментарной адаптации.	2		
10	Гигиенические принципы организации лечебнопрофилактического питания.	2		
11	Гигиенические основы санитарного надзора в гигиене питания. Содержание работы врача по гигиене питания.		2	
12	Деятельность Управления Роспотребнадзора по санитарной охране пищевых продуктов. Мониторинг качества и безопасности пищевой продукции.		2	
13	Экспертиза недоброкачественных пищевых продуктов.		2	
14	Организация лабораторного контроля на пищевых предприятиях.		2	
15	Пища как один из важнейших факторов, влияющих на здоровье человека. Питание в профилактической медицине.		2	
16	Пищевые отравления и их классификация. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика.		2	
17	Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.		2	
18	Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах и санитарногигиенический контроль за их применением.		2	
19	Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности.		2	
20	Генетически модифицированные источники пищи. Санитарный надзор за пищевой продукцией из ГМИ.		2	
21	Санитарно-гигиенический надзор за организациями продовольственной торговли.			2
22	Санитарно-гигиенический надзор за предприятиями общественного питания.			2

23	Мясо и продукты его переработки. Санитарногигиенический надзор за работой мясокомбинатов.			2
24	Молоко и кисломолочные продукты. Санитарногигиенический надзор за работой молокозаводов.			2
25	Зерно и продукты его переработки. Санитарногигиенический надзор за хлебозаводами.			2
26	Рыба и продукты ее переработки. Санитарногигиенический надзор за предприятиями по ее переработке.			2
	ИТОГО (всего – 52 АЧ)	20	12	8

5.4. Распределение лабораторных практикумов по семестрам – не предусмотрено.

5.5. Распределение тем практических занятий по семестрам:

№ п/п	Наименование тем практических занятий	Объем в АЧ		
		10 сем.	11 сем.	12 сем.
1	Гигиенические требования к организации рационального питания. Определение суточных энергозатрат и потребностей организма в пищевых веществах и энергии.	10		
2	Методы изучения и оценки фактического питания населения.	5		
3	Методы изучения и оценки пищевого статуса.	5		
4	Парциальная пищевая недостаточность и методы ее коррекции. Пути оптимизации фактического питания различных групп населения.	10		
5	Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания в лечебно-профилактических организациях, санаторно-курортных учреждениях и системе общественного питания.	10		
6	Гигиенические требования к организации лечебнопрофилактического питания на предприятиях с вредными условиями труда.	5		
7	Гигиенический контроль за организацией питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия и радиационной нагрузки.	7		
8	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов животного происхождения: молока, мяса, яиц, рыбы.		10	
9	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов растительного происхождения: овощей, фруктов, хлеба, зерновых, бобовых. Санитарно-гигиеническая экспертиза консервов.		10	
10	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Расследование пищевых отравлений и их профилактика.		12	

11	Лабораторный контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.		5	
12	Гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков различных типов учреждений.		5	
13	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах (пестициды, агрохимикаты, тяжелые металлы; вещества, мигрирующие из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; кормовые добавки).		10	
14	Деятельность специалиста отдела по надзору за питанием населения Роспотребнадзора. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.			5
15	Гигиенические требования к организациям продовольственной торговли.			5
16	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания.			5
17	Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.			5
18	Гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.			5
19	Гигиенические требования к предприятиям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.			5
20	Гигиенические требования к производству рыбной и консервированной продукции.			6
	ИТОГО (всего – 140 АЧ)	52	52	36

5.6. Распределение тем клинических практических занятий по семестрам – не предусмотрено.

5.7. Распределение тем семинаров по семестрам – не предусмотрено.

5.8. Распределение самостоятельной работы студента (СРС) по видам и семестрам:

№ п/п	Наименование вида СРС	Объем в АЧ		
		10 сем.	11 сем.	12 сем.
1	Чтение учебника, дополнительной литературы	8	8	4
2	Работа с конспектом лекции	5	5	3
3	Работа со словарями и справочниками	2	2	1
4	Работа с нормативными документами	3	4	3
5	Работа с электронными образовательными ресурсами, Интернет	7	6	4
6	Ответы на контрольные вопросы	2	2	2
7	Аналитическая обработка текста (реферирование)	1	1	1
8	Подготовка сообщений к выступлению, рефератов, докладов	3	3	3
9	Решение ситуационных задач	5	5	3

	ИТОГО (всего – 106 АЧ)	36	42	28
--	------------------------	----	----	----

5.9. Научно-исследовательская работа студента:

№ п/п	Наименование тем научно-исследовательской работы студента	Объем в АЧ	
		семестр	семестр
1	Разработка программы оптимизации рационов питания учащихся общеобразовательных учреждений на основе анализа индивидуального фактического питания.		
2	Анализ состояния питания студентов медицинского ВУЗа.		
3	Сравнительный анализ химической и микробиологической безопасности отечественной и импортной пищевой продукции.		
4	Анализ влияния современных технологий производства хлебобулочных изделий на ее качество и безопасность.		
5	Разработка программы оптимизации рационов питания студентов медицинского ВУЗа.		

6. Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины.

6.1. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации, виды оценочных средств:

№ п/п	№ семестра	Формы контроля	Наименование раздела дисциплины	Оценочные средства		
				Виды	Кол-во вопросов в задании	Кол-во независимых вариантов
1	10	Контроль самостоятельной работы студента	Общие вопросы гигиены питания. Основы нутрициологии.	Компьютерное тестирование	10	Более 10
2	10		Оценка и коррекция пищевого статуса.	Компьютерное тестирование	10	Более 10
3	10		Организация питания различных групп населения.	Компьютерное тестирование	10	Более 10

4	11		Роль питания в возникновении заболеваний. Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии.	Компьютерное тестирование	10	Более 10
5	11		Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.	Компьютерное тестирование	10	Более 10

6	11		Санитарно-гигиенический контроль за содержанием ксенобиотиков в пищевых продуктах.	Компьютерное тестирование	10	Более 10
7	12		Разделы работы врача по гигиене питания. Санитарно-гигиенический надзор в области гигиены питания.	Компьютерное тестирование	10	Более 10
8	10	Контроль освоения темы	Общие вопросы гигиены питания. Основы нутрициологии.	Письменное тестирование	10	5
				Компьютерное тестирование	5	Более 10
9	10		Оценка и коррекция пищевого статуса.	Собеседование по ситуационным задачам	1	15
				Письменное тестирование	20	5
				Компьютерное тестирование	10	Более 10
				Реферат	1	10
10	10		Организация питания различных групп населения.	Собеседование по ситуационным задачам	1	15
				Письменное тестирование	15	5
				Компьютерное тестирование	10	Более 10
11	11		Роль питания в возникновении заболеваний. Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии.	Собеседование по ситуационным задачам	1	20
				Письменное тестирование	20	5
				Компьютерное тестирование	10	Более 10
		Реферат		1	10	
12	11	Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.	Собеседование по ситуационным задачам	1	10	
			Письменное тестирование	10	5	
			Компьютерное тестирование	10	Более 10	

13	11		Санитарно-гигиенический контроль за содержанием ксенобиотиков в пищевых продуктах.	Собеседование по ситуационным задачам	1	15
				Письменное тестирование	10	5
				Компьютерное тестирование	10	Более 10
14	12		Разделы работы врача по гигиене питания. Санитарно-гигиенический надзор в области гигиены питания.	Собеседование по ситуационным задачам	1	5
				Письменное тестирование	10	5
				Компьютерное тестирование	10	Более 10
15	10	Промежуточная аттестация	Общие вопросы гигиены питания. Основы нутрициологии.	Письменное тестирование	100	3
16	10		Оценка и коррекция пищевого статуса.	Экзамен*	3	40
17	10		Организация питания различных групп населения.			
18	11		Роль питания в возникновении заболеваний. Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии.			
19	11		Пищевая ценность и безопасность пищевых продуктов.			
20	11		Санитарно-гигиенический контроль за содержанием ксенобиотиков в пищевых продуктах.			
21	12		Разделы работы врача по гигиене питания. Санитарно-гигиенический надзор в области гигиены питания.			

* - Экзамен проходит в два этапа:

1 – компьютерное тестирование (100 шт)

2 – собеседование по билету, включающему теоретические вопросы и ситуационную задачу

6.2. Примеры оценочных средств:

6.2.1. Темы рефератов

1. Биохимические основы диетического питания при ишемической болезни сердца.

2. Биохимические основы диетического питания при мочекаменной болезни.
3. Биохимические основы диетического питания при язвенной болезни желудка и двенадцатиперстной кишки.
4. Биохимические основы диетического питания при сахарном диабете.
5. Биохимические основы диетического питания при ожоговой болезни.

6.2.2. Задания в тестовой форме для компьютерного тестирования:

1. Укажите все правильные ответы. ИЗМЕНЕНИЯ, НАБЛЮДАЮЩИЕСЯ В ОРГАНИЗМЕ ЧЕЛОВЕКА ПРИ ДЕФИЦИТЕ УГЛЕВОДОВ
усиливается распад жиров замедляется
расход белков развивается
гипогликемия
ухудшается обезвреживающая функция печени
2. Укажите все правильные ответы. ПРИ ДЛИТЕЛЬНОМ СНИЖЕНИИ УГЛЕВОДОВ В ПИТАНИИ МОГУТ НАБЛЮДАТЬСЯ СЛЕДУЮЩИЕ ХАРАКТЕРНЫЕ СИМПТОМЫ
снижение умственной и физической работоспособности
отсутствие аппетита потливость, дрожь в конечностях
слабость, сонливость
3. Укажите все правильные ответы. ДЛЯ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ УГЛЕВОДНОЙ НЕДОСТАТОЧНОСТИ У СПОРТСМЕНОВ
увеличить содержание легко усвояемых углеводов и крахмала в рационе
принять сахар (шоколад) за 1.5 – 2 часа до начала соревнований
исключить прием сахара за 0.5 часа до соревнований не принимать сахар в ходе соревнований
4. Укажите все правильные ответы. ИЗБЫТОК УГЛЕВОДОВ ВЫЗЫВАЕТ В ОРГАНИЗМЕ СЛЕДУЮЩИЕ ИЗМЕНЕНИЯ
кариес зубов
тромбоз сосудов
флюороз
атеросклероз
5. Укажите все правильные ответы. РЕЗКО НАСТУПАЮЩИЙ НЕДОСТАТОК УГЛЕВОДОВ ВЫЗЫВАЕТ
сложность выполнения физической работы
гипогликемию быстро наступающее
чувство усталости обморок
недостаточность тиамина
6. Укажите все правильные ответы. К СЛОЖНЫМ УГЛЕВОДАМ ОТНОСЯТСЯ глюкоза
крахмал сахароза целлюлоза
7. Укажите все правильные ответы. УГЛЕВОДЫ, ОКАЗЫВАЮЩИЕ ДИАБЕТОГЕННОЕ ДЕЙСТВИЕ фруктоза глюкоза крахмал сахароза пектин
8. Укажите все правильные ответы. В ЧЕМ ЗАКЛЮЧАЕТСЯ ЗАЩИТНАЯ РОЛЬ УГЛЕВОДОВ ПРИ ДЕЙСТВИИ НА ОРГАНИЗМ ТОКСИЧЕСКИХ ВЕЩЕСТВ
способность полисахаридов препятствовать всасыванию ксенобиотиков способствовать выведению чужеродных веществ
способность полисахаридов усиливать выведение их метаболитов способность углеводов образовывать с ксенобиотиками комплексные соединения
способность сахаров усиливать окислительно-восстановительные процессы
возможности сахаров расщеплять ксенобиотики
9. Укажите все правильные ответы. КАКИЕ МОНОСАХАРИДЫ ОТНОСЯТСЯ К ГЕКСОЗАМ
глюкоза
фруктоза
галактоза

мальтоза

лактоза

10. Укажите все правильные ответы. КАКИЕ УГЛЕВОДЫ ИМЕЮТ НАИБОЛЕЕ СЛОЖНОЕ СТРОЕНИЕ

крахмал гликоген

олигосахариды

целлюлоза

гемицеллюлоза

пектиновые вещества

- 6.2.3. Задания в тестовой форме для письменного тестирования:

1. Укажите все правильные ответы. ХАРАКТЕРИСТИКА ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ

растворимы в воде обладают выраженными кумулятивными свойствами не стойки во внешней среде обладают высокой инсектицидной активностью

избирательно накапливаются в жировой ткани

2. Укажите все правильные ответы. ХАРАКТЕРИСТИКА ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ

растворимы в воде

обладают выраженными кумулятивными свойствами не стойки во внешней среде

обладают высокой инсектицидной активностью

избирательно накапливаются в жировой ткани

3. Укажите все правильные ответы. МЕХАНИЗМ ДЕЙСТВИЯ ФОСФОРГАНИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ угнетение активности холинэстеразы образование метгемоглобина изменение активности каталазы

угнетение окислительных процессов в тканях

4. Укажите все правильные ответы. ДЕЙСТВИЕ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ НА ЧЕЛОВЕКА ПРОЯВЛЯЕТСЯ В преимущественно в остром отравлении хроническом отравлении нарушении нервной системы

нарушении костно-мышечной ткани

5. Укажите все правильные ответы. ГИГИЕНИЧЕСКИМИ ПРИНЦИПАМИ, ЛЕЖАЩИМИ В ОСНОВЕ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ЯВЛЯЮТСЯ безвредность пищевой добавки возможность некоторого снижения пищевой ценности пищевого продукта использование пищевой ценности пищевой добавки по назначению не использовать пищевую добавку при возможности получить желаемый эффект другим путем

6. Укажите все правильные ответы. ОСНОВНЫЕ ГРУППЫ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, СООТВЕТСТВУЮЩИХ ИХ НАЗНАЧЕНИЮ

улучшители органолептических свойств консерванты

улучшители качества детского питания

ускорители технологических процессов производства пищевых продуктов

7. Укажите все правильные ответы. МАТЕРИАЛЫ, ИЗ КОТОРЫХ ИЗГОТАВЛИВАЕТСЯ ПОСУДА, ДОЛЖНЫ ОТВЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩИМ ТРЕБОВАНИЯМ

не изменять структуру посуды в процессе эксплуатации не изменять органолептических свойств

продукта иметь темную окраску

- не отдавать в пищу токсические вещества
8. Укажите все правильные ответы. ПУСКОВЫМ МЕХАНИЗМОМ ПАТОЛОГИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВОЗНИКАЮЩИХ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ ИОНИЗИРУЮЩЕЙ РАДИАЦИИ, ЯВЛЯЮТСЯ повреждение клеточных мембран образование высоко окисленных радикалов образование перекисей повреждение ферментных систем
 9. Укажите все правильные ответы. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ РАДИОАКТИВНЫХ ИЗОТОПОВ СТРОНЦИЯ, В КОЛИЧЕСТВАХ, ПРЕВЫШАЮЩИХ ВДУ, В УСЛОВИЯХ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ, ВОЗМОЖНЫ СЛЕДУЮЩИЕ ВАРИАНТЫ максимально рассредоточить пищевой продукт переработать пищевое сырье в продукты малого среднесуточного потребления использовать при переработке сырья очищающие технологии назначить рацион ЛПП №1
 10. Укажите все правильные ответы. ОСНОВНЫМИ ПРИНЦИПАМИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО В ЗОНАХ ЖЕСТКОГО РАДИАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ, ЯВЛЯЮТСЯ повышенная энергетическая ценность рационов питания обогащение пищевого рациона продуктами с высоким содержанием веществ имеющих свободные сульфгидрильные и метильные группы обогащение пищевого рациона синергистами истинных антиоксидантов использование в питании фитостимуляторов использование продуктов содержащих хлорофилл
 11. Укажите все правильные ответы. МЕХАНИЗМ ДЕЙСТВИЯ ФОСФОРОРГАНИЧЕСКИМИ ВЕЩЕСТВАМИ угнетение активности холинэстеразы образование метгемоглобина изменение активности каталазы угнетение окислительных процессов в тканях
 12. Укажите все правильные ответы. ДЕЙСТВИЕ ХЛОРОРГАНИЧЕСКИХ ПЕСТИЦИДОВ НА ЧЕЛОВЕКА ПРОЯВЛЯЕТСЯ В преимущественно в остром отравлении хроническом отравлении нарушении нервной системы нарушении костно-мышечной ткани
 13. Укажите все правильные ответы. ГИГИЕНИЧЕСКИМИ ПРИНЦИПАМИ, ЛЕЖАЩИМИ В ОСНОВЕ ПРИМЕНЕНИЯ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК ЯВЛЯЮТСЯ безвредность пищевой добавки возможность некоторого снижения пищевой ценности пищевого продукта использование пищевой ценности пищевой добавки по назначению не использовать пищевую добавку при возможности получить желаемый эффект другим путем
 14. Укажите все правильные ответы. ОСНОВНЫЕ ГРУППЫ ПИЩЕВЫХ ДОБАВОК, СООТВЕТСТВУЮЩИХ ИХ НАЗНАЧЕНИЮ улучшители органолептических свойств консерванты улучшители качества детского питания ускорители технологических процессов производства пищевых продуктов
 15. Укажите все правильные ответы. МАТЕРИАЛЫ, ИЗ КОТОРЫХ ИЗГОТАВЛИВАЕБСЯ ПОСУДА, ДОЛЖНЫ ОТВЕЧАТЬ СЛЕДУЮЩИМ ТРЕБОВАНИЯМ

не изменять структуру посуды в процессе эксплуатации не изменять органолептических свойств продукта иметь темную окраску не отдавать в пищу токсические вещества

16. Укажите все правильные ответы. ПУСКОВЫМ МЕХАНИЗМОМ ПАТОЛОГИЧЕСКИХ ИЗМЕНЕНИЙ, ВОЗНИКАЮЩИХ ПРИ ВОЗДЕЙСТВИИ ИОНИЗИРУЮЩЕЙ РАДИАЦИИ, ЯВЛЯЮТСЯ повреждение клеточных мембран образование высоко окисленных радикалов образование перекисей повреждение ферментных систем
17. Укажите все правильные ответы. ПРИ ОБНАРУЖЕНИИ В ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТАХ РАДИОАКТИВНЫХ ИЗОТОПОВ СТРОНЦИЯ, В КОЛИЧЕСТВАХ, ПРЕВЫШАЮЩИХ ВДУ, В УСЛОВИЯХ ЧРЕЗВЫЧАЙНЫХ СИТУАЦИЙ, ВОЗМОЖНЫ СЛЕДУЮЩИЕ ВАРИАНТЫ максимально рассредоточить пищевой продукт переработать пищевое сырье в продукты малого среднесуточного потребления использовать при переработке сырья очищающие технологии назначить рацион ЛПП №1
18. Укажите все правильные ответы. ОСНОВНЫМИ ПРИНЦИПАМИ ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ, ПРОЖИВАЮЩЕГО В ЗОНАХ ЖЕСТКОГО РАДИАЦИОННОГО КОНТРОЛЯ, ЯВЛЯЮТСЯ повышенная энергетическая ценность рационов питания обогащение пищевого рациона продуктами с высоким содержанием веществ имеющих свободные сульфгидрильные и метильные группы обогащение пищевого рациона синергистами истинных антиоксидантов использование в питании фитостимуляторов использование продуктов содержащих хлорофилл

6.2.4. Ситуационные задачи:

Задача № 1

Изучено фактическое питание рабочих-станочников (мужчин) механического цеха автозавода за март 199... года (с 1.03 по 10.03).

Данные обработки анкетного материала представлены в табл. 1.

Данные обработки меню-раскладки комплексных обедов и лабораторного анализа комплексных обедов представлены в табл. 2.

Таблица

1. Химический состав и энергетическая ценность фактического питания рабочих-станочников автозавода

Дата	Бобщ.	Бжив.	Жобщ.	Жрас.	Уоб щ.	Сах .	Клет	Са	Mg	P	В1	С	Ккал
11.05	98.2	45.2	119.3	3.2	663	123	3	1023	423	1311	0.5	32	4121
13.05	89.3	20	118.1	8.1	410	100	2	982	576	1210	0.3	49	3060
15.05	71.7	23.1	103.2	7.1	378	82	1	830	410	1103	0.3	54	2750
19.05	113.5	65.8	110.2	15.2	461	105	1.5	1180	595	1100	0.9	61	3290

12.05	129.5	38.2	112.7	8.25	443	104	2.1	911	498	1232	0.4	49	3180
-------	-------	------	-------	------	-----	-----	-----	-----	-----	------	-----	----	------

Таблица

2 Химический состав и энергетическая ценность комплексных обедов

Белки		Жиры		Углеводы		Ккал	
По раскладкам	По анализам						
61.3	53.3	65	48.1	249.5	237.7	1837.2	1595.7

Задание:

1. Представьте алгоритм действий сотрудников территориального отдела территориального управления Роспотребнадзора по оценке фактического и организации рационального питания рабочих-станочников.
2. Оцените, полностью поведены ли (согласно условию задачи) исследования и выскажите предложения по расширению программы исследований.
3. Оцените соответствие фактического питания рабочих-станочников их физиологическим потребностям.
4. Проведите оценку фактической и расчетной полноценности обедов.
5. Дайте характеристику комплексных обедов.
6. Сформулируйте заключение и представьте предложения по организации рационального питания наблюдаемой группы рабочих.

Задача № 2

Согласно распоряжению руководителя территориального управления Роспотребнадзора по Н-ской области №12 от 12.июня 2... г. в 9 часов 16 июня 2... года сотрудником территориального отдела проведено обследование после реконструкции кафе « Ветерок ». При обследовании выявлено, что на предприятии имеются все необходимые помещения. Поточность размещения помещений и производственного оборудования выполнена в соответствии с современными требованиями. Температура в складских помещениях соответствует нормативам. Моющие средства приобретены в достаточном количестве. Правила и температура мойки столовой и кухонной посуды соблюдаются.

В связи с применением не стандартного оборудования и посуды проведены выемки образцов для соответствующей экспертизы на базе лаборатории ФГУЗ, о чем составлен акт.

Для анализа были взяты уплотнительные прокладки с пищеварочных котлов, пластиковые тарелки для закусовых блюд и вазочки для мороженого.

На основании лабораторного исследования вышеуказанных образцов получено: прокладки уплотнительные для пищеварочных котлов проявляют изменение органолептических свойств модельного раствора поваренной соли на 2-3 балла, пластиковые тарелки для закусовых блюд из полихлорвинила на 1 балл, вазочки для мороженого не изменяют органолептических свойств модельного раствора.

Проверка окисляемости выше указанных предметов показала, что окисляемость уплотнительных прокладок для пищеварочных котлов составляет более 15 мГ кислорода, окисляемость пластиковых тарелок составляет 5 мГ кислорода, и только окисляемость вазочек для мороженого находится в пределах нормы. *Задание:*

1. Представьте алгоритм действий сотрудника территориального отдела по гигиенической оценке материалов, применяющихся для контакта с пищевыми

- продуктами в процессе их изготовления, транспортировки, хранения и реализации.
2. Какими законодательными и инструктивными материалами должны пользоваться сотрудники Роспотребнадзора при проведении санитарной экспертизы посуды и материалов?
 3. Какие нормативные материалы могут быть взяты за основу оценки загрязненности и безвредности продуктов, подвергающихся воздействию со стороны оборудования и упаковок?
 4. Какое значение имеет превышение допустимых количеств контаминантов для здоровья человека?

Задача № 3

В населенном пункте Р-ой области среди жителей с 10.05. по 15.10 возникло массовое заболевание. Всего заболело 345 человек, люди разного возраста. Все пострадавшие обратились в районную поликлинику с явлениями гастроэнтерита (тошнота, рвота, коликообразные боли в животе, неустойчивый стул). Явления нарастали в очень короткий срок (от 35 мин до 1,5 часа). Почти все пострадавшие отмечали боли в мышцах, у некоторых были судороги, цианоз конечностей. У одного заболевшего выявлены галлюцинации. Почти ни у кого из пострадавших, за исключением 3-х детей, температура тела не повышалась.

После экстренного сообщения сотрудники отдела гигиены питания территориального управления Роспотребнадзора поставили диагноз: "Пищевое отравление".

Полученная информация показала, что общим продуктом являются хлебобулочные изделия, выпущенные ЗАО «Прогресс». Не употреблявшие хлебобулочные изделия данного предприятия, жалоб на нарушение здоровья не предъявляли.

Санитарно-гигиеническое обследование объекта не установило нарушений санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности. Не выявлено отклонений от инструктивных материалов по содержанию территории, складских и производственных помещений. Хранение готовой продукции соответствовало правилам. Дезинфекционные, дезинсекционные и дератизационные мероприятия проводились в полном объеме и по соответствующим правилам.

При расследовании установлено, что на данное предприятие поступила мука, закупленная в одном из южных районов в количестве 10 тонн. *Задание:*

1. Какими законодательными и инструктивными материалами должен пользоваться сотрудник территориального отдела при расследовании вспышки пищевого отравления?
2. Представьте алгоритм действий сотрудника отдела по расследованию данного пищевого отравления.
3. Какие мероприятия необходимо провести, чтобы установить источник и причину данного пищевого отравления?
4. Представить план действий по ликвидации пищевого отравления и профилактических мероприятий.

6.2.5. Контрольные вопросы:

1. Белок как основа полноценного питания. Аминокислоты и их значение. Оценка белковой ценности продуктов питания. Рекомендуемые нормы потребности в белке.
2. Болезни недостаточности и избыточности белкового питания. Ликвидация дефицита полноценного белка.

3. Жиры и их значение в питании. Состав и свойства пищевых жиров. Потребность и нормирование жиров.

4. Роль полиненасыщенных жирных кислот в питании, источники, потребность в них. Фосфолипиды, стеринны их значение. Потребность. Источники.

5. Углеводы и их значение в питании. Классификация. Потребность. Источники. Некрахмальные полисахариды, пищевые волокна их физиологическое значение. Потребность. Источники.

6. Биологическая роль витаминов. Классификация. Нормы потребления. Основные причины гипо- и авитаминозов. Основные направления популяционной профилактики гиповитаминозов. Витаминизация пищевых продуктов и готовой пищи.

7. Витамин А, биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность. Витамин С, биологическая роль в организме. Пищевые продукты - источники витамина С, методы контроля за содержанием его в продуктах питания.

8. Тиамин, рибофлавин, их биологическая роль, свойства, содержание в пищевых продуктах, потребность организма. Биологическая роль витамина РР и пиридоксина, потребность в них, содержание в пищевых продуктах.

9. Жирорастворимые витамины. Гипервитаминозы.

10. Минеральные вещества и их значение в питании, источники, нормы потребности. Заболевания, связанные с дефицитом и избытком поступления минеральных веществ. Основные направления популяционной профилактики микроэлементозов.

11. Кальций, калий, магний, железо: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность.

12. Йод, селен, цинк, медь: биологическая роль в организме, содержание в продуктах питания, потребность.

13. Нормирование витаминов и минеральных веществ в питании. Гигиенические аспекты обогащения пищевых продуктов микронутриентами.

14. Гигиенические требования к рациональному питанию. Режим питания. Основные требования к нему.

15. Теория сбалансированного, адекватного питания, как основа рационального питания. Анализ «модных» теорий диет.

16. Энергетические потребности человека, факторы, влияющие на них, методы определения.

17. Методы определения энергетической ценности и качественного состава пищевых продуктов, готовых блюд, рационов.

18. Состояние питания как гигиенический показатель. Методы изучения и оценки питания населения.

19. Пищевой статус и состояние здоровья. Методы изучения и оценки пищевого статуса. Биохимические маркеры пищевого статуса. Рекомендации по оптимизации фактического питания.

20. Гигиенические подходы к формированию рационального ежедневного продуктового набора. Пирамида здорового питания.

21. Алиментарная профилактика неинфекционных заболеваний (обменных, сердечно-сосудистых, желудочно-кишечных и др.). Понятие о профилактических (функциональных) пищевых продуктах.

22. Особенности питания в детском возрасте. Гигиенический контроль за питанием детей и подростков.

23. Питание лиц в пожилом возрасте и старости.

24. Питание населения в условиях экологического неблагополучия. Алиментарная адаптация.

25. Гигиенический контроль за состоянием и организацией питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки.

26. Продукты переработки зерна, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические критерии качества хлеба. Роль зерновых продуктов в формировании чужеродной нагрузки.

27. Значение растительных пищевых продуктов в питании. Контаминация растительных продуктов чужеродными соединениями.

28. Пищевая и биологическая ценность молока, его роль в питании различных групп населения.

29. Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании. Технология их получения. Роль в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

30. Гигиенические требования к качеству молока и молочных продуктов. Микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности молока и молочных продуктов.

31. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Санитарно-эпидемиологическая роль мяса.

32. Пищевая ценность колбасных изделий. Санитарно-гигиеническая характеристика технологического процесса их приготовления.

33. Пищевая и биологическая ценность рыбы.

34. Санитарно-эпидемиологическая роль рыбы и рыбных продуктов.

35. Значение яиц и яичных продуктов в питании населения. Гигиенические требования к качеству.

40. Значение баночных консервов и их роль в питании населения. Гигиенические требования к технологическому процессу изготовления и качеству баночных консервов.

41. Роль и значение консервирования пищевых продуктов в питании населения. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка (консервирование антисептиками, антибиотиками, применение антиокислителей, копчение).

42. Консервирование пищевых продуктов методом изменения концентрации водородных ионов, повышением осмотического давления, ионизирующей радиацией и в поле ультравысокой частоты.

6.3. Оценочные средства, рекомендуемые для включения в фонд оценочных средств для проведения итоговой государственной аттестации.

Задания в тестовой форме для письменного либо компьютерного тестирования:

1. Укажите все правильные ответы. НА ОСНОВАНИИ КАКИХ ХАРАКТЕРНЫХ ПРИЗНАКОВ МОЖНО ОТДИФФЕРЕНЦИРОВАТЬ ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ ОТ ПИЩЕВЫХ ИНФЕКЦИЙ массовость
продолжительное начало заболевания связь
заболевания исключительно с приемом пищи
острое начало заболевания быстрое
выздоровление.
2. Укажите все правильные ответы. ПРИ КАКИХ БАКТЕРИАЛЬНЫХ ОТРАВЛЕНИЯХ НАБЛЮДАЕТСЯ САМЫЙ КОРОТКИЙ ИНКУБАЦИОННЫЙ ПЕРИОД токсикоинфекция, вызванная сальмонеллами токсикоинфекция,
вызванная условно-патогенной микрофлорой интоксикация,

- вызванная стафилококком интоксикации, вызванные ботулинусом
микотоксикозы, вызванные патогенными грибами
3. Укажите все правильные ответы. ДЛЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ ХАРАКТЕРНО
передача возбудителя от больного к здоровому
одномоментность вспышки
массовость связь с употреблением
определенного продукта наличие в продукте
10³-10⁵ микробных клеток.
 4. Укажите все правильные ответы. ХАРАКТЕРНЫЕ ОТЛИЧИЯ ПИЩЕВЫХ ОТРАВЛЕНИЙ ОТ ПИЩЕВЫХ ИНФЕКЦИЙ
связь заболевания исключительно с приемом одного вида пищи
короткий инкубационный период длительный инкубационный период хроническое течение заболевания контагиозность
 5. Укажите все правильные ответы. ОТНОСЯТСЯ К ТОКСИКОЗАМ СЛЕДУЮЩИЕ ЗАБОЛЕВАНИЯ И ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ иерсиниоз ботулизм отравление Clostridium perfringens стафилококковое пищевое отравление эргодизм
 6. Укажите все правильные ответы. ДИАГНОЗ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ СТАВИТСЯ НА ОСНОВАНИИ эпидемического анамнеза клинических проявлений ректороманоскопии
данных бактериологического исследования выделений больного и пищевых продуктов
 7. Укажите все правильные ответы. ОСНОВНЫЕ СВОЙСТВА ВОЗБУДИТЕЛЯ БОТУЛИЗМА
строгий аэроб строгий анаэроб образует споры
вырабатывает эндотоксин
вырабатывает экзотоксин
 8. Укажите все правильные ответы. ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ, С КОТОРЫМИ ОБЫЧНО С КОТОРЫМИ ОБЫЧНО СВЯЗЫВАЮТСЯ СТАФИЛОКОККОВЫЕ ООТРАВЛЕНИЯ
кондитерские изделия с кремом
молоко пастеризованное отварные макаронные изделия кулинарные изделия из рубленого мяса овощные салаты
 9. Укажите все правильные ответы. ОСНОВНЫЕ МЕСТА В ПРИРОДЕ, ГДЕ ПОДДЕРЖИВАЮТ СВОЙ ВИД БАКТЕРИИ КИШЕЧНОЙ ПАЛОЧКИ
воздух почва кишечник человека
кишечник теплокровных животных кишечник насекомых
 10. Укажите все правильные ответы. ИСТОЧНИКИ ЗАГРЯЗНЕНИЯ ВНЕШНЕЙ СРЕДЫ CL. BOTULINUS ЯВЛЯЮТСЯ
воздух почва вода человек
домашние и дикие животные
 11. Укажите все правильные ответы. ЗАБОЛЕВАНИЯ РАБОТНИКОВ ПИЩЕБЛОКОВ СПОСОБСТВУЮЩИЕ ИНФИЦИРОВАНИЮ ПИЩИ СТАФИЛОКОККАМИ фурункулез

- панариции и инфицированные ранки рук
ангина колит ожоги рук
12. Укажите все правильные ответы. СИМПТОМЫ НАИБОЛЕЕ ХАРАКТЕРНЫЕ ДЛЯ БОТУЛИЗМА
двоение в глазах
диарея
нарушение акта глотания и жевания
повышение температуры запоры
13. Укажите все правильные ответы. ДЛЯ ЛАБОРАТОРНОЙ ДИАГНОСТИКИ ПРИ ПОДОЗРЕНИИ НА ТОКСИКОИНФЕКЦИИ ОСНОВНЫМ ЯВЛЯЕТСЯ
бактериоскопия биологические пробы определение токсина выделение чистой культуры
14. Укажите все правильные ответы. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРОФИЛАКТИКЕ СТАФИЛОКОККОВОГО ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ
предупредить попадание стафилококков в пищу предупредить их размножение в пище
уничтожить стафилококков в пище в процессе термической обработки
15. Укажите все правильные ответы. ОТРАВЛЕНИЯ БОТУЛИНУСОМ ЧАЩЕ ВСЕГО СВЯЗАНЫ С
вяленой рыбой домашнего приготовления колбасными изделиями мясными баночными консервами промышленного производства рыбными баночными консервами из частиковых рыб промышленного производства фруктовыми баночными консервами баночного производства
16. Укажите все правильные ответы. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ИНФИЦИРОВАНИЯ МЯСА ВОЗБУДИТЕЛЯМИ ПИЩЕВЫХ ТОКСИКОИНФЕКЦИЙ контроль за условиями убоя скота правильная разделка туш животных наличие документа о наличии зоонозах в местности откуда поступило мясо на рынок техническая благоустроенность и строгий санитарный режим на пищеблоках соблюдение поточности технологического процесса на пищеблоках
17. Укажите все правильные ответы. МЕРОПРИЯТИЯ ПО ПРЕДУПРЕЖДЕНИЮ ИНФИЦИРОВАНИЯ И РАЗМНОЖЕНИЯ В МОЛОКЕ ВОЗБУДИТЕЛЕЙ СТАФИЛОККОВЫХ ТОКСИКОЗОВ
поддержание чистоты вымени коров и рук доярок
охлаждение молока после дойки до +6 град. проведение фильтрации и сепарации молока проведение пастеризации молока
хранение молока при комнатной температуре
18. Укажите все правильные ответы. ПРИ РАССЛЕДОВАНИИ ПИЩЕВОГО ОТРАВЛЕНИЯ ОСНОВНЫМИ ЗАДАЧАМИ ЯВЛЯЕТСЯ
послать экстренное извещение
разработка мероприятий направленных на уничтожение продуктов
установление причины пищевого отравления принятие мер по ликвидации пищевого отравления недопущения мер по инфицированию пищевых продуктов

Ситуационные задачи:

СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА № 1

Согласно заданию департамента здравоохранения города отделом гигиены питания территориального управления Роспотребнадзора проведена научно-практическая работа по организации

профилактического питания рабочих в санатории-профилактории машиностроительного завода.

Исследование организации питания рабочих показало, что пищеблок санатория-профилактория построен по типовому проекту, занимает два этажа отдельного блока санатория, рассчитан на питание 100 человек, имеет достаточный набор помещений и работает на сырье. Расположение помещений соответствует поточности производственных процессов. Складская группа находится в цокольном этаже представлена достаточным количеством помещений: мясным-рыбным и молочным холодильниками и кладовой сухих продуктов, овощи хранятся в погребе на территории санатория-профилактория.

Хранение продуктов, их холодная и тепловая обработка соответствуют санитарным требованиям.

Проведена оценка пищевой и биологической ценности суточного рациона питания работников, находящихся в санатории-профилактории.

Посезонно оценивался химический состав рациона на основании ежедневных менюраскладок. Определено, что при общем содержании белка 103Г. в рационе, содержание белка животного происхождения в рационе было 37 Г., при общем количестве жира - 98 Г., жира растительного - 12,3 Г., углеводов 632 Г., энергетический потенциал – 3882 Ккал. Содержание аскорбиновой кислоты в суточном рационе не превышало 35 Мг.

Наиболее низкая калорийность была в летний период, наиболее высокая - в осенний. Превышение калорийности рационов шло за счет завышенного содержания в них животных жиров. Содержание белков несколько превышало физиологические нормы. Однако белков животного происхождения было недостаточно. Не соответствовал нормативным показателям витаминный и минеральный состав рациона.

Хронометражно-табличным методом определено, что в производственный период работники основных профессий (мужчины-станочники) затрачивают в среднем 1930Ккал. В не производственный период эта группа работников предприятия затрачивает от 1500 до 1850 ккал.

Определение массо-ростовых показателей показали, что 60% рабочих имеет избыточный вес. Исследование микросимптомов витаминной недостаточности и применение экспресс методов показали недостаточную обеспеченность организма рабочих рядом витаминов.

Обследование рабочих не показало значительных отклонений в обмене белков, жиров и углеводов. Вместе с тем показатели обмена витаминов, не соответствовали нормативам. Изучение экскреции аскорбиновой кислоты показало, что у рабочих наблюдалась низкая экскреция этого витамина: Мг/часовое выделение витамина С с мочой как в начале пребывания в профилактории - $0,353 \pm 0,0185$ Мг/час, так и в конце пребывания - $0,364 \pm 0,0201$ Мг/час, оставалось на низких величинах.

Задание:

1. Представьте алгоритм действий отдела гигиены питания территориального управления Роспотребнадзора по проведению научно- практической работы по изучению питания рабочих предприятия.
2. Какие нормативные материалы могут быть взяты за основу разработки рационального питания рабочих предприятия.
3. Какие методические материалы регламентируют применявшиеся методы исследования питания рабочих в санатории-профилактории.
4. Оцените результаты исследования фактического питания рабочих.
5. Каким методом исследовалась обеспеченность организма рабочих аскорбиновой кислотой.
6. Представьте план профилактических мероприятий

СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА № 2

При плановом обследовании организации питания рабочих на химическом предприятии "Эра" сотрудником отдела гигиены питания территориального управления Роспотребнадзора установлено: в цехе производства крепкой серной кислоты работают в две смены 54 рабочих и 12 человек инженерно-технического персонала. Кислота производится методом концентрации. Рабочим бесплатно выдается рацион №2 лечебнопрофилактического питания (ЛПП). Из 54 рабочих цеха- ЛПП получают 48 человек. Не получают 6 рабочих-аппаратчиков. Весь инженерно-технический персонал получает (мастеров 4, нач. смены 2, плановиков 4, учетчиков 4) лечебно-профилактическое питание в виде молока. Поскольку они контактируют с вредными веществами половину смены. Выдача ЛПП рабочим проводится в виде горячего завтрака для первой смены и денежная компенсация для второй.

Приготовление ЛПП проводится в столовой комбината, которая занимает два этажа отдельного здания и рассчитана на питание 100 человек и имеет достаточный набор помещений и работает на сырье.

Расположение помещений соответствует поточности производственных процессов. В помещениях имеются централизованные системы водоснабжения, канализации и отопления. Для приготовления пищи используется вода, отвечающая требованиям действующего стандарта. Устройство и содержание столовой соответствует требованиям санитарных норм.

Работает столовая в одну смену, где для ЛПП выделяется 2 стола на 8 мест.

Меню-раскладки на день, неделю составляются зав. производством шеф-поваром. Полный контроль за организацией лечебно-профилактического питания возложен на шеф-повара. Регулярно принимают ЛПП - 20-22 рабочих цеха. Остальные рабочие талоны отоваривают. В программе инструктажа по технике безопасности вопросы ЛПП отражены недостаточно. Санпросвет работа проводится нерегулярно. *Задание.*

1. Представьте алгоритм действий сотрудника территориального отдела гигиены питания территориального управления Роспотребнадзора по гигиенической оценке организации лечебно-профилактического питания на химическом предприятии "Эра".
2. Дайте обоснование необходимости назначения данного лечебнопрофилактического рациона для рабочих, занятых производством крепкой азотной кислоты.
3. Составьте заключение.
4. Обоснуйте конкретные предложения по улучшению состояния лечебнопрофилактического питания на объекте.

СИТУАЦИОННАЯ ЗАДАЧА № 3

В порядке плановых мероприятий по контролю, согласно распоряжению руководителя территориального управления Роспотребнадзора по Н-ской области №12 от 12.июня 2... г. в 9 часов 16 июня 2... года проведено обследование базы мелкого опта.

При обследовании установлено, оба складских помещения базы больше напоминают хозяйственные постройки, чем сооружения, предназначенные для хранения пищевых продуктов.

Помещения находятся в антисанитарном состоянии. Склад для скоропортящихся и сухих продуктов не отапливается, стены не оштукатурены, полы грязные. Одна из холодильных камер не работает. О работе второй камеры судить сложно, поскольку в

камере отсутствует термометр. В камере на подтоварнике навалом располагается говядина в полутушах.

На грязных неокрашенных подтоварниках располагаются сыпучие продукты без соблюдения товарных групп. Мешки навалены вплотную к стене. Для хранения остальных продуктов имеется грубо сколоченный покосившийся деревянный не окрашенный стеллаж.

В соответствии с установленными правилами для экспертизы изъята проба мяса. Установлено, что говядина средней упитанности, охлажденная, поступила в на базу в 12 часов 14 сентября 2... года в количестве 925 (девятьсот двадцать пять) Кг по накладной, но без удостоверения о качестве, выданной городским мясокомбинатом. Поверхность туши покрыта заветренной корочкой темного цвета с небольшим количеством плесени. Запах с поверхности слегка кислый, в глубоких слоях отсутствует. Поверхность свежего разреза влажная. Мясной сок слегка мутный. Ямки при надавливании пальцем выравниваются в течение 2-х минут. Жир имеет серовато-матовый оттенок, слегка липнет к пальцам. Костный мозг матово-белого цвета. Суставные поверхности слегка покрыты слизью. Синовиальная жидкость немного мутная.

При лабораторном исследовании установлено: бульон при пробной варке слегка мутный, при реакции с сернокислой медью образуется муть. Содержание летучих жирных кислот 0,7 Мл, содержание аминокислотного азота 115 Мг на 100 Г мяса. При бактериоскопии мазков отпечатков обнаружено 15-20 кокков и 3-4 палочки в поле зрения, следы распада тканей. *Задание:*

3. Представьте алгоритм действий санитарного врача по гигиенической оценке санитарно-гигиенического состояния базы мелкого опта.
4. Какими законодательными и инструктивными материалами должен пользоваться санитарный врач при обследовании предприятия и проведении санитарногигиенической экспертизы?
5. Какие нормативные материалы могут быть взяты за основу оценки безвредности и пищевой ценности партии мяса?
6. Следует ли считать достаточными результаты лабораторного исследования мяса для заключения о его свежести и безвредности?

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Перечень основной литературы

№	Наименование издания	Количество экземпляров в библиотеке
1.	Гигиена с основами экологии человека : учебник / под ред. П.И. Мельниченко. – М. : ГЭОТАР – Медиа, 2011. – 752 с.: ил.	60
2.	Гигиена питания [Электронный ресурс] : Руководство для врачей / А.А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016.	ЭБС «Консультант студента» http://www.studmedlib.ru

7.2. Перечень дополнительной литературы

№	Наименование согласно библиографическим требованиям	Количество экземпляров	
		В библиотеке	На кафедре
1.	Гигиена питания: учебник для студ. учреждений высш. образования / А.А. Королев. – 4-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 544 с.	-	1
2.	Изучение и коррекция состояния питания человека: учебно-методическое пособие для студентов / Н.А. Матвеева [и др.]. – Н.Новгород: Издательство Нижегородской гос. медицинской академии, 2009. – 52 с.	303	30

7.3. Перечень методических рекомендаций для аудиторной и самостоятельной работы студентов:

№	Наименование издания	Кол-во экземпляров на кафедре
1.	Гигиенические требования к организации рационального питания. Определение суточных энергозатрат и потребностей организма в пищевых веществах и энергии.	20
2.	Методы изучения и оценки фактического питания населения.	20
3.	Методы изучения и оценки пищевого статуса.	20
4.	Парциальная пищевая недостаточность и методы ее коррекции. Пути оптимизации фактического питания различных групп населения.	20
5.	Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания в лечебно-профилактических организациях, санаторно-курортных учреждениях и системе общественного питания.	20
6.	Гигиенические требования к организации лечебнопрофилактического питания на предприятиях с вредными условиями труда.	20
7.	Гигиенический контроль за организацией питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия и радиационной нагрузки.	20
8.	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов животного происхождения: молока, мяса, яиц, рыбы.	20
9.	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов растительного происхождения: овощей, фруктов, хлеба, зерновых, бобовых. Санитарно-гигиеническая экспертиза консервов.	20
10.	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Расследование пищевых отравлений и их профилактика.	20
11.	Лабораторный контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.	20
12.	Гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков различных типов учреждений.	20

13.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах (пестициды, агрохимикаты, тяжелые металлы; вещества, мигрирующие из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; кормовые добавки).	20
14.	Деятельность специалиста отдела по надзору за питанием населения Роспотребнадзора. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	20
15.	Гигиенические требования к организациям продовольственной торговли.	20
16.	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания.	20
17.	Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.	20
18.	Гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.	20
19.	Гигиенические требования к предприятиям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	20
20.	Гигиенические требования к производству рыбной и консервированной продукции.	20

7.4. Перечень методических рекомендаций для преподавателей:

№	Наименование издания	Кол-во экземпляров на кафедре
1.	Гигиенические требования к организации рационального питания. Определение суточных энергозатрат и потребностей организма в пищевых веществах и энергии.	5
2.	Методы изучения и оценки фактического питания населения.	5
3.	Методы изучения и оценки пищевого статуса.	5
4.	Парциальная пищевая недостаточность и методы ее коррекции. Пути оптимизации фактического питания различных групп населения.	5
5.	Гигиенические требования к организации лечебного и диетического питания в лечебно-профилактических организациях, санаторно-курортных учреждениях и системе общественного питания.	5
6.	Гигиенические требования к организации лечебнопрофилактического питания на предприятиях с вредными условиями труда.	5
7.	Гигиенический контроль за организацией питания населения, проживающего в условиях экологического неблагополучия и радиационной нагрузки.	5
8.	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов животного происхождения: молока, мяса, яиц, рыбы.	5

9.	Санитарно-гигиеническая экспертиза продуктов растительного происхождения: овощей, фруктов, хлеба, зерновых, бобовых. Санитарно-гигиеническая экспертиза консервов.	5
10.	Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Расследование пищевых отравлений и их профилактика.	5
11.	Лабораторный контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным режимом на пищевых предприятиях.	5
12.	Гигиенические требования к устройству и содержанию пищеблоков различных типов учреждений.	5
13.	Санитарно-гигиенический контроль за содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах (пестициды, агрохимикаты, тяжелые металлы; вещества, мигрирующие из материалов, контактирующих с пищевыми продуктами; кормовые добавки).	5
14.	Деятельность специалиста отдела по надзору за питанием населения Роспотребнадзора. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.	5
15.	Гигиенические требования к организациям продовольственной торговли.	5
16.	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания.	5
17.	Гигиенические требования к мясоперерабатывающим предприятиям.	5
18.	Гигиенические требования к предприятиям молочной промышленности.	5
19.	Гигиенические требования к предприятиям по производству хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.	5
20.	Гигиенические требования к производству рыбной и консервированной продукции	5

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.

8.1. Перечень помещений, необходимых для проведения аудиторных занятий по дисциплине:

1. Лекционный зал с мультимедийным оборудованием
2. Кабинеты – 3
3. Межкафедральный учебно-методический кабинет

8.2. Перечень оборудования, необходимого для проведения аудиторных занятий по дисциплине:

Приборы, устройства, приспособления: весы ВМЭН-150-100-И-Д-А, ростомер РЭП-1, динамометры кистевые ДК 25, ДК 50, ДК 100, динамометр становой ДС 500, спирометр Spirotest, калипер КЭЦ-100, тонометры Omron М6, тонометры Доктор Тон, лента сантиметровая, тазомер, радиометр радона РРА-01М-03, рН-метр Экотест 2000, фотоэлектрокалиметр КФК-2, иономер «ЭВ-74», ионоселективные мембранные электроды ЭМ01 (ЭИМ-1, ЭИМ-П), прибор Кротова, биоимпедансный анализатор «Медасс» АВС-01, биоадгезивные электроды.

Учебные фильмы.

Компьютеры, ноутбуки, МФУ Canon, мультимедийный проектор.

9. Образовательные технологии в интерактивной форме, используемые в процессе преподавания дисциплины:

1. Неимитационные технологии: проблемная лекция, лекция – визуализация
2. Иммитационные технологии: деловая игра.

Всего 20% интерактивных занятий от объема аудиторной работы.

9.1. Примеры образовательных технологий в интерактивной форме:

1. Общесистемное и прикладное программное обеспечение, в том числе:

- компьютерные презентации;
- электронные версии учебно-методических материалов кафедры;
- учебные фильмы;
- электронные версии тестовых заданий по дисциплине и др.

2. Темы лекций-визуализаций:

1. Диетотерапия. Принципы организации лечебного питания в ЛПО и санаториях.
2. Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания.
3. Пищевые отравления и их классификация. Пищевые отравления микробной этиологии и их профилактика.
4. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.
5. Гигиенические принципы нормирования чужеродных химических веществ в пищевых продуктах и санитарно-гигиенический контроль за их применением.

3. Деловая игра на практическом занятии «Деятельность специалиста отдела по надзору за питанием населения Роспотребнадзора. Медико-биологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов».

9.2. Электронные образовательные ресурсы, используемые в процессе преподавания дисциплины:

- официальный сайт НижГМА www.nizhgma.ru;
- портал дистанционного образования НижГМА <http://sdo.nnsma.ru>;
- сайт библиотеки НижГМА www.lib.nizhgma.ru;
- сайты Высших учебных медицинских и фармацевтических учреждений и др.