



федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Первый Московский государственный медицинский университет имени И.М. Сеченова
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(Сеченовский Университет)

Утверждено
Ученый совет ФГАОУ ВО Первый МГМУ
им. И.М. Сеченова Минздрава России
(Сеченовский Университет)
«20» января 2021
протокол №1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Государственный экзамен

основная профессиональная Высшее образование - подготовка кадров высшей квалификации -
программа ординатуры

32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина

32.08.02 Гигиена питания

Цель освоения дисциплины Государственный экзамен

Цель освоения дисциплины: участие в формировании следующих компетенций:

ПК-1; Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1)

ПК-2; Готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2)

ПК-3; Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3)

ПК-4; Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4)

ПК-5; Готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере (ПК-5)

ПК-6; Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6)

ПК-7; Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7)

ПК-8; Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8)

ПК-9; Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9)

ПК-10; Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения



санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10)

Требования к результатам освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

п/№	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций:			
			Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	ПК-1	Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1)	законодательство Российской Федерации для осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителя и благополучия населения в отношении безопасности и пищевой продукции для жизни и здоровья; классификацию пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи; этиологию и патогенез пищевых отравлений и вспышек	использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении федерального государственного санитарного надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителя и благополучия населения в отношении безопасности и пищевой продукции для жизни и здоровья; расследовать пищевые отравления и вспышки заболеваний с пищевым путем передачи, устанавливая	методикой составления и отчетов работы отделений по основным направлениям государственного санитарно-эпидемиологического надзора, оформлять другую документацию; методикой расследования случаев пищевых отравлений и вспышек инфекционных заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов; методикой оформления актов расследования пищевых отравлений, протоколы	ГИА_Экзамены национальные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзамены национальные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания



			<p>заболеваний с пищевым путем передачи; тактику расследования пищевого отравления и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи; организацию проведения лабораторных исследований в необходимо м объеме для подтверждения диагноза пищевого отравления и выявления возбудителя; гигиеническое регламентирование чужеродных веществ в пище и оценку степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека</p>	<p>причинно-следственные связи; организовать проведение лабораторных исследований в необходимо м объеме для подтверждения диагноза пищевого отравления и выявления возбудителя применять современные методы исследований материалов, отобранных при расследовании пищевых отравлений, прежде всего, микробиологические. разрабатывать оперативные меры по ликвидации пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи; разработать профилактические мероприятия по предотвраще</p>	<p>(акты) отбора материала и лабораторных исследований. методикой отбора материала (биосубстраты, пищевые продукты, готовая пища, смывы) при санитарно-эпидемиологическом расследовании пищевых отравлений и других заболеваний, связанных с приемом пищи навыком по осуществлению надзора за инфекционной и паразитарной заболеваемостью с пищевым путем передачи методикой оценки степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека</p>	
--	--	--	--	---	---	--



				<p>нию возникнове ния конкретного вида пищев отравления и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи; оформлять квалифицир ованно необходиму ю документаци ю; осуществлят ь мониторинг за динамикой пищевых отравлений, вспышек заболеваний с пищевым путем передачи, анализ данных на основе проводимого мониторинга ; определить основные пути снижения (ликвидации) пищевых отравлений, вспышек заболеваний с пищевым путем передачи и устранение их общих причин; проводить</p>	
--	--	--	--	--	--



				надзор за инфекционной и паразитарной безопасностью пищевых продуктов и мероприятия по предупреждению у человека паразитарных и инфекционных болезней, связанных с пищей; осуществляют оценку степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека		
2	ПК-2	Готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2)	основы государственной политики в области безопасного питания и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; законодательную базу в области применения физиологических норм питания человека;	Применять знания в области законодательной базы по основам здорового питания и проблемам безопасности и уметь применять их на практике	Методикой сбора и с помощью компьютерных программ обработки данных о фактическом питании, пищевом статусе и алиментарно-зависимости населения в целом или его отдельных групп	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания



3	ПК-3	Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3)	основы государственной политики в области безопасного питания и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; современные задачи госсанэпиднадзора в области гигиены питания; законодательную базу	осуществлять систематическое наблюдение за исполнением санитарно-эпидемиологических требований органами государственной власти, юридическими лицами, гражданами, в том числе индивидуальными предпринимателями; анализировать и прогнозировать состояние исполнения	знаниями в области законодательной нормативной базы по основам здорового питания и проблемам безопасности и уметь применять их на практике	ГИА_Экзамены национальные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзамены национальные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
4	ПК-4	Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственным сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства; гигиенические	санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства; гигиенические	Применять санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства; готовить	Методикой проведения проверок соответствия продукции, реализуемой юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, требованиям технических регламентов в рамках, возложенных на федеральный госсанэпидн	ГИА_Экзамены национальные билеты_2 курс_Гигиена питания, Тесты гигиена питания для подготовки к экзамену, Экзамены национальные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания



		<p>их производств а (ПК-4)</p>	<p>ое регламентир ование чужеродных веществ в пище и оценку степени риска воздействия контаминант ов пищи на организм человека;</p> <p>особенности санитарно-эпидемиолог ической экспертизы различных пищевых продуктов; гигиеническ ие требования безопасност и и пищевой ценности пищевых продуктов; методически е подходы и этапы проведения санэпидэксп ертизы пищевых продуктов; показатели, подлежащие исследовани ю и современны е методы их определения ; наиболее актуальные задачи в области санэпидэксп</p>	<p>документы по результатам проведения надзорных мероприятий за соблюдение м требований законодатель ства;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиолог ическую экспертизу (оценку) документаци и и самой продукции на ее соответствие (несоответст вие) требованиям ТРТС;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиолог ическую экспертизу пищевой продукции, изделий, контактирую щих с пищевыми продуктами, исследовани я, и другие виды оценок пищевой; использовать современные инструментальные методы</p>	<p>адзор; оформления необходимой документаци и (протоколов (актов) отбора материала и лабораторны х исследований);</p> <p>Осуществле ние санэпидэксп ертизы в ходе госрегистрац ии, санитарно-карантинног о контроля, проверки плановых объектов, оценки партии продукции; в ходе производств енного контроля, оценкт обоснованно сти сроков годности и условий хранения; методически ми подходами и этапами проведения санэпидэксп ертизы пищевых продуктов; показатели, подлежащие исследовани</p>	
--	--	--------------------------------	--	---	--	--



			ертизы пищевых продуктов	исследовани я	ю и современны е методы их определения ; методикой оформления акта экспертизы, протокола исследовани й, заключения о возможност и (невозможно сти) использован ия продуктов, постановлен ия об изъятии из обращения сомнительн ых или забракованн ых пищевых продуктов; постановлен ия об уничтожени и забракованн ых продуктов; экстренного извещения о браковке партии продуктов	
5	ПК-5	Готовность к применению специализир ованного оборудовани я, предусмотре	виды специализир ованного оборудовани я, предусмотре нного для	применять специализир ованное оборудовани е, предусмотре нное для	методикой работой специализир ованного оборудовани я, предусмотре	ГИА_Экзаме национные билеты_2 курс_Гигиен а питания, Экзаменацио нные



		ного для использован ия в профессиона льной сфере (ПК-5)	использован ия в профессиона льной сфере	использован ия в профессиона льной сфере	ного для использован ия в профессиона льной сфере	билеты_2 курс_32.08.0 2_Гигиена питания	
6	ПК-6	Готовность к обучению населения основным гигиеническ им мероприятия м оздоровител ьного характера, способствующ им сохранению и укреплению здоровья, профилактик е заболеваний (ПК-6)	законодатель ство Российской Федерации для осуществлен ия федеральног о государствен ного санитарно-эпидемиолог ического надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителе й и благополу чия населения в отношении безопасност и пищевой продукции и профилактик и болезней, связанных с питанием населения; основы деятельност и по формирован ию информиров анного добровольно го согласия населения на осуществлен ие профилактич еских	использоват ь законодатель ную, нормативно-правовую и методическу ю документаци ю при осуществлен ии федеральног о государствен ного санитарного надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителе й и благополу чия населения в отношении безопасност и пищевой продукции для жизни и здоровья, предупрежде ния действий, вводящих потребителе й в заблуждение , контроля выполнения правил торговли пищевыми продуктами; консультиро	использован ия в профессиона льной сфере	владеть способност ю и готовностью к проведению санитарно-просветител ьской работы с населением по вопросам питания, организации здорового питания и профилактик и болезней, связанных с питанием населения; способност ю к организации и проведению санитарно-эпидемиолог ического надзора за инфекционн ыми и неинфекцио нными заболеваниями; способност ю оценивать текущую эпидемиолог ическую ситуацию.	ГИА_Экзаме национальные билеты_2 курс_Гигиен а питания, Экзаменацио нные билеты_2 курс_32.08.0 2_Гигиена питания



			программ и противоэпидемических мероприятий	вать население по вопросам питания, эпидемиологии и профилактик и болезней, связанных с питанием населения.		
7	ПК-7	Готовность к санитарно-просветительской деятельности и среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленны х на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7)	основные принципы оптимального питания населения; методы и средства проведения санитарно-просветительской работы среди населения	консультировать население по вопросам питания, профилактик и заболеваний, связанных с алиментарным фактором, здорового образа жизни	Методикой проведения просветительской работы среди населения в области организации здорового питания; проведения беседы, лекции, готовить и публиковать брошюры, памятки, статьи для пропаганды основ здорового питания, снижения риска возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, диетотерапии и этих болезней	ГИА_Экзаме национальные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
8	ПК-8	Готовность к использованию основ экономической	современны е подходы к управлению качеством	использовать стандарты оказания медицинско	приемами анализа деятельности и различных	ГИА_Экзаме национальные билеты_2 курс_Гигиен



		их и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8)	медицинской помощи; в целях, задачи использования стандартов, порядков медицинской помощи, клинико-статистических групп (КСГ) в здравоохранении, вопросы экономического и правового поля;	й помощи для расчета норматива затрат на оказание данного вида медицинской помощи в конкретном медицинском учреждении (диспансер, больница) или подразделении (кабинет и т.д.); организовывать работу среднего и младшего медицинского персонала	подразделений медицинской организации; составления различных отчетов, подготовки организационно-распорядительных документов; оформления официальных медицинских документов, ведения первичной медицинской документации	а питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
9	ПК-9	Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9)	современные методики вычисления и анализа основных медико-демографических показателей состояния здоровья населения; основные принципы организации оказания первичной медико-санитарной, скорой, неотложной, специализированной, в том числе	работать со специальными медицинскими регистрами; осуществлять общее руководство использованием информационной системы в медицинской организации; применять информационные технологии для решения задач своей	приемами расчета и анализа статистических показателей, характеризующих состояние здоровья населения и системы здравоохранения; анализа деятельности и различных подразделений медицинской организации; составления	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания



			высокотехнологичной медицинской помощи, медицинской помощи пациентам, страдающим социально-значимыми и социально обусловленными заболеваниями; принципы организации лечебно-диагностического процесса в медицинской организации ; правовые, организационные, экономические аспекты применения современных информационно-коммуникационных технологий в здравоохранении;	профессиональной деятельности; организовывать работу отдельных подразделений медицинской организации ;	различных отчетов, подготовки организационно-распорядительных документов; работы с медицинскими информационными ресурсами и поиска профессиональной информации в сети Интернет.	
10	ПК-10	Готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных	Основные виды деятельности и организаций и (или) их структурных подразделений,	Участвовать в организации и управлении деятельностью организаций и (или) их	Основными этапами организации и управления деятельностью организаций и (или) их	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.0



		подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10)	осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	2_Гигиена питания
--	--	--	---	--	--	-------------------

Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении

п/№	Код компетенции	Наименование раздела/темы дисциплины	Содержание раздела в дидактических единицах	Оценочные средства
1	ПК-1, ПК-10	1. Государственная политика и деятельность органов государственного санитарно-эпидемиологического благополучия населения 1.1 Современные проблемы государственной политики в области здорового питания населения России	Современные проблемы государственной политики в области здорового питания населения России. Система и структура Федеральных органов исполнительной власти, обеспечивающих защиту прав потребителей и благополучие населения. Законодательная база учреждений Роспотребнадзора, обеспечивающая защиту прав потребителей и благополучие населения. Содержание и методы работы специалистов по надзору за питанием населения. Организация и проведение надзорной деятельности специалистов по гигиене питания.	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
2	ПК-1, ПК-2, ПК-3	2. Основы оптимального питания населения. Изучение		



		<p>состояния питания и здоровья, их коррекция</p> <p>2.1 Теоретические основы здорового питания: основные постулаты и нормативы. Фактическое питание населения</p> <p>2.2 Методическая база изучения состояния здоровья населения (пищевого статуса)</p>	<p>Теоретические основы здорового питания: основные постулаты и нормативы. Фактическое питание населения России. Витамины, минеральные вещества, обеспеченность населения. Алиментарно-зависимые заболевания, связанные с избытком или разбалансированностью пищевых веществ. Методическая база изучения состояния питания населения. Главные принципы политики здорового питания. Методические подходы к разработке продовольственных корзин. Главные принципы политики здорового питания. Методические подходы к разработке продовольственных корзин. Актуальность проведения эпидемиологических исследований и программа мониторинга питания и здоровья населения.</p> <p>Методическая база изучения состояния здоровья населения (пищевого статуса). Эпидемиологические исследования в гигиене питания. Мониторинг питания и здоровья населения в РФ.</p>	<p>ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p> <p>ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p>
3	ПК-3	<p>3. Диетическое лечебное и диетическое профилактическое питание</p> <p>3.1 Госсанэпиднадзор за организацией диетического</p>	<p>Госсанэпиднадзор за организацией диетического (лечебного) питания в МО, Современные требования к</p>	<p>ГИА_Экзаменационные билеты_2</p>



		(лечебного) питания в	организации лечебного питания в медицинских организациях. Организация диетического (лечебного) питания в медицинских организациях, на предприятиях, в учебных заведениях и открытой сети общественного питания и госсанэпиднадзор.	курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
4	ПК-4	4. Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на органи 4.1 Классификация чужеродных веществ пищи. Принципы гигиенического нормирования чужеродных веществ	Классификация чужеродных веществ пищи. Принципы гигиенического нормирования чужеродных веществ в пище. Характеристика основных контаминантов пищевых продуктов. Гигиеническая классификация. Актуальность проблемы, медицинские и экологические аспекты создания, производства и безопасности пищевой продукции из ГМО. Методические подходы к обработке и представлению результатов контроля за пищевой продукцией, полученной с использованием ГМО, био- и нанотехнологий и технологий органического производства. Госсанэпиднадзор за содержанием токсичных и канцерогенных элементов и веществ, поступающих в продукты питания из окружающей среды или образующихся при технологической обработке и хранении. Современные методы анализа. Подходы к оценке результатов. Оформление протоколов. Структура оценки	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания



			микробиологического риска. Мониторинг загрязнения пищевых продуктов чужеродными веществами. Системы управления рисками в целях безопасности пищевых продуктов. Организация производственного контроля на пищевых предприятиях.	
5	ПК-1, ПК-3, ПК-4	<p>5. Пищевые отравления и их профилактика</p> <p>5.1 Пищевые отравления микробной природы. Эмерджентные инфекции</p> <p>5.2 Современная классификация и анализ пищевых отравлений. Анализ микробиологического риска</p> <p>5.3 Пищевые отравления микробной и немикробной природы. Эмерджентные инфекции</p> <p>5.4 Разработка оперативных мероприятия по</p>	<p>Пищевые отравления микробной природы. Эмерджентные инфекции</p> <p>Современная классификация и анализ пищевых отравлений. Анализ микробиологического риска</p> <p>Пищевые отравления микробной природы. Эмерджентные инфекции</p> <p>Разработка оперативных мероприятия по ликвидации пищевых отравлений и вспышек</p>	<p>ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p> <p>ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p> <p>ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p> <p>ГИА_Экзаменационные билеты_2</p>



		ликвидации пищевых отравлений и вспышек заболеваний	заболеваний с пищевым путем передачи и профилактических мероприятий данного вида пищевого отравления. Оформление необходимой документации. Этиология и патогенез пищевых отравлений и вспышек заболеваний с пищевым путем передачи. Пища как источник паразитарной и инфекционной биоопасности для человека. Санитарно-эпидемиологический надзор за объектами окружающей среды и профилактика паразитарных и инфекционных болезней, передающихся через пищевые продукты и продукты их переработки.	курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6	ПК-4, ПК-3	6. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности 6.1 Законодательная база проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевой продукции 6.2 Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях молочной промышленности	Тесты гигиена питания для подготовки к экзамену ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена



предприятиях молочной промышленнос			питания, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.3	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной и мясоперераба	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях мясной мясоперерабатывающей промышленности	и ГИА_Экзамена ционные и билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.4	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающ ей	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности	и ГИА_Экзамена ционные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.5	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной и конди	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях хлебопекарной кондитерской промышленности	и ГИА_Экзамена ционные и билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
6.6	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях пивоваренной, винодел	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях пивоваренной, винодельческой промышленности	и ГИА_Экзамена ционные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационн ые билеты_2 курс_32.08.02_



6.7	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях безалкогольной, соков	Этапы госсанэпиднадзора и производственного контроля на предприятиях безалкогольной, соковой промышленности	Гигиена питания ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.8	Законодательная база на этапе проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предприн	Законодательная база на этапе проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и реализацию пищевой продукции	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.9	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями молочной и мясной промышленности	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями молочной и мясной промышленности	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.10	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.11	Федеральный госсанэпиднадзор за	Федеральный госсанэпиднадзор за предприятиями масло-жировой	ГИА_Экзаменационные



предприятиями масло-жировой промышленности	промышленности	билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.12 Федеральный госсанэпиднадзор и производственный контроль за производством плодоовощной и	Федеральный госсанэпиднадзор и производственный контроль за производством плодоовощной и соевой продукции	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.13 Особенности госрегистрации, санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при	Особенности госрегистрации, санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при осуществлении ее государственной регистрации	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.14 Госсанэпиднадзор за производством и оборотом БАД к пище. БАД на основе плодоовощной продук	Госсанэпиднадзор за производством и оборотом БАД к пище	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания
6.15 Организация госсанэпиднадзора и производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях торговли пищевыми продуктами	Организация госсанэпиднадзора и производственного контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований на предприятиях торговли пищевыми продуктами	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационн



		6.16 Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, в том числе	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, в том числе «быстрого» обслуживания. Организация госсанэпиднадзора и производственного контроля	ые билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
7	ПК-4	7. Госрегистрация, санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции 7.1 Актуальные вопросы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за 7.2 Особенности санэпидэкспертизы и госсанэпиднадзора за продукцией, полученной с использован 7.3 Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при	Актуальные вопросы федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за безопасностью и качеством пищевой продукции и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции на современном этапе Госрегистрация, санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции при осуществлении ее государственной регистрации. Техническое	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания,



		осуществлении ее	регулирование. Современная законодательная и нормативная база решения проблем качества и безопасности пищевых продуктов	Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
		7.4 Основные направления и порядок проведения проверок юридических лиц, индивидуальных предпри	Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы партии пищевой продукции	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
		7.5 Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (оценки) пищевой продукции, организуем	Особенности санитарно-эпидемиологической (оценки) пищевой продукции, организуемой органами федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора в ходе санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
		7.6 Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (госрегистрация, оценка партии, эксп	Особенности санитарно-эпидемиологической экспертизы (госрегистрация, оценка партии, экспертиза некачественной и опасной продукции, выполнение программы производственного контроля, мониторинга качества и безопасности продукции). Порядок отбора проб пищевой продукции, его оформление, упаковка, транспортирование, использование и хранение проб, оформление результатов лабораторных исследований и санэпидэкспертизы пищевой продукции. Технические регламенты таможенного союза, их необходимость.	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_ Гигиена питания
8	ПК-7	8. Медико-санитарная		



	<p>пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиенических</p> <p>8.1 Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиенических</p> <p>8.2 Особенности организации санитарно-просветительной работы с населением в современных условиях</p> <p>8.3 Обучение населения принципам и навыкам здорового питания с учетом возраста, пола, трудовой</p>	<p>Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к пищевой продукции</p> <p>Особенности организации санитарно-просветительной работы с населением в современных условиях</p> <p>Обучение населения принципам и навыкам здорового питания с учетом возраста, пола, трудовой деятельности, климатических условий и др.. Составление плана лекций, бесед, памяток и др.. Мероприятия по организации гигиенического обучения и аттестации работников пищевых предприятий. Гигиеническое обучение и аттестация работников пищевых предприятий.</p>	<p>ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p> <p>ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p> <p>ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания, Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания</p>
--	---	---	--

Виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость		Трудоемкость по семестрам (Ч) Семестр 4
	объем в зачетных единицах (ЗЕТ)	Объем в часах (Ч)	



		экспертиза пищевой продукции								
8		Медико-санитарная пропаганда среди потребителей санитарно-эпидемиологических и гигиенических			2				12	14
		ИТОГ:			6				102	108

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень основной литературы

№	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В. Актуальные вопросы диетологии, диетотерапии, госсанэпиднадзора и контроля лечебного питания в медицинских организациях. Учебное пособие. М.: 2016.-285 с
2	А.А.Королев Гигиена питания. Руководство для врачей / М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016 г. - 624 с.
3	Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Учебное пособие. М.: Практическая медицина, 2014. – 160 с.
4	Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. http://www.geotar.ru/lots/Q0129866.html
5	Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В. Актуальные вопросы диетологии, диетотерапии, госсанэпиднадзора и контроля лечебного питания в медицинских организациях. Учебное пособие. М.: 2016. - 285 с

Перечень дополнительной литературы

№	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Victor A. Tutelyan, Boris P. Suchanov et al.. Nutraceutical and Functional Food Regulations in the United States and Around the World. Second Edition/ Edited by Debasis Bagchi.: Food Science and Technology, International Series. USA, 2014
2	Тутельян В.А., Витол И.С., Горбатюк Э.С. и др.. Введение в технологию продуктов питания под редакцией Нечаева А.П.. Учебное пособие. М.: ДеЛи плюс, 2013.- 720 с.
3	Концепция Спиричева В.Б. "D3 + 12 Витаминов". Развитие и внедрение. Под ред. В.М. Коденцовой, Д.В. Рисника, А.Г. Мойсеенка. Монография. М.: Библио-Глобус, 2020. - 235 с.

Перечень электронных образовательных ресурсов

№	Наименование ЭОР	Ссылка
1	методический материал	Размещено в Информационной системе «Университет-



		Обучающийся»
2	Тесты_гигиена питания_4 семестр	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
3	ГИА_Экзаменационные билеты_2 курс_Гигиена питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
4	Тесты гигиены питания_для подготовки к экзамену	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
5	Примеры ситуационные задачи_ГИА_Гигиена питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
6	курс гигиены питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
7	Экзаменационные билеты_2 курс_32.08.02_Гигиена питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	№ учебных аудиторий и объектов для проведения занятий	Адрес учебных аудиторий и объектов для проведения занятий	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
-------	---	---	---

Рабочая программа дисциплины разработана кафедрой Гигиены питания и токсикологии ИПО

