Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 28.08.2023 13:34:58
Уникальный программный ключ:
f590ada38fac7f9d3be3160b34c218b72d19757c

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра гигиены и экологии

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности
и молодежной политике Т.В. Бородулина
_____
28 апреля 2023г.
(печать УМУ)

Рабочая программа дисциплины
САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И РЕАЛИЗАЦИЕЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

Специальность: 32.05.01 Медико-профилактическое дело
Уровень высшего образования: специалитет
Квалификация: врач по общей гигиене, по эпидемиологии

г.Екатеринбург
2023 год

Рабочая программа дисциплины «Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевой продукции» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 января 2017 г. №21 (с изменениями от 13.07.2017 г.), и с учетом требований профессионального стандарта 02.002 «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 г. №399н.

Программа составлена Насыбуллиной Галией Максутовной, доктором медицинских наук, профессором, заведующим кафедрой гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России, Хачатуровой Наталией Леонидовной, старшим преподавателем кафедры гигиены и экологии ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России

Рабочая программа рецензирована Ножкиной Н.В., доктором медицинских наук, профессором, заведующий кафедрой общественного здоровья и здравоохранения ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России

Программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры 22 февраля 2023 г. (протокол №6).

Программа обсуждена и одобрена методической комиссией специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело 07 марта 2023 г. (протокол № 6).

1. Цель и задачи дисциплины:

Цель - формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления деятельности врача-специалиста по санитарно-эпидемиологического надзору за состоянием пищевых объектов, условиями производства и реализации продуктов питания, качеством и безопасностью пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Задачи:

1. Изучить современные подходы к осуществлению профилактических и санитарно-противоэпидемических мероприятий на всех этапах оборота пищевых продуктов (получения, переработки, хранения, транспортировки и реализации) в соответствии с требованиями санитарного законодательства, с целью обеспечения доброкачественности и безопасности продуктов питания и предупреждения пищевых отравлений, массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с их употреблением;
2. Углубить у студентов знания и умения, необходимые для оценки качества и безопасности продуктов питания, пищевых предприятий, включая современные способы их производства и переработки, в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
3. Изучить правовые и организационные основы деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей при обороте пищевых продуктов, по оценке риска здоровья населения, связанной с питанием.

2. Место дисциплины в структуре ООП

Дисциплина по выбору «Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевой продукции» изучается в 12 семестре относится к вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» ООП по специальности медико-профилактическое дело (уровень специалитета).

Изучению дисциплины предшествует изучение химии, биохимии, нормальной физиологии, биологии, анатомии, общей гигиены, гигиены труда, гигиены питания, коммунальной гигиены, радиационной гигиены, гигиены детей и подростков, эпидемиологии. Полученные знания необходимы для дальнейшего выбора профессии в качестве специалиста органа, осуществляющего функции по контролю и надзору обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка.

3. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

3.1.Общекультурными компетенциями (ОК)

способностью к научному анализу социально значимых проблем и процессов, политических событий и тенденций, пониманию движущих сил и закономерностей исторического процесса, способностью к восприятию и адекватной интерпретации общественно значимой социологической информации, использованию социологических знаний в профессиональной и общественной деятельности (ОК-1);

3.2.Профессиональными:

Общепрофессиональными:

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 (ОПК-1);

в медицинской деятельности:

способностью и готовностью к изучению и оценке факторов среды обитания человека и реакции организма на их воздействия, к интерпретации результатов гигиенических исследований, пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику, к оценке реакции организма на воздействие факторов среды обитания человека (ПК-1);

способностью и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологических 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 (ПК-8);

способностью и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за условиями производства и реализации продуктов питания (ПК-9);

в организационно-управленческой деятельности:

способностью и готовностью к принятию управленческих решений, направленных на сохранение здоровья населения в связи с неблагоприятным воздействием факторов среды обитания человека (ПК-19).

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- организационно-правовые основы деятельности в органах и учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека; нормативно-правовые документы и законодательные акты по гигиене питания;
- понятие качества пищевых продуктов: безопасность, пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;
- санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и продовольственной торговли;
- цель, задачи и порядок проведения санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов, контрольно-надзорных мероприятий, использования правоприменительной практики;
- цель, задачи и порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых объектов продукции, виды санитарно-эпидемиологических экспертиз;
- санитарно-противоэпидемические требования к организации производственного контроля на пищевых объектах;
- основные принципы организации государственной экспертизы пищевых продуктов и негосударственного подтверждения качества продуктов питания;
- организацию социально-гигиенического мониторинга за качеством и безопасностью пищевых продуктов во взаимосвязи с состоянием здоровья населения;
- принципы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов строительства и реконструкции пищевых объектов.

Уметь:

- использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении Государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания и в сфере защиты прав потребителей;
- Планировать объем проведения надзорных мероприятий, номенклатуру и объемы лабораторного контроля и инструментальных испытаний на объектах надзора;
- анализировать результаты лабораторных исследований пищевых продуктов;
- давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения;

- осуществлять надзор за соблюдением санитарных правил и норм, Технических регламентов при производстве, хранении, транспортировке, переработке и реализации пищевых продуктов;
- осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
- оформлять акты обследования по результатам контрольно-надзорных мероприятий пищевых объектов, составлять документы по мерам административных взысканий;
- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу проектов пищевых объектов и оформлять экспертные заключения по результатам рассмотрения проектной документации пищевых объектов;
- оформлять экспертные заключения по результатам проведенных экспертиз на соответствие требований санитарных правил;
- проводить социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью питания и состоянием здоровья населения;

Владеть:

- навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией (СанПиНами, ГОСТами, Техническим регламентами, ГН и др.) в пределах профессиональной деятельности специалиста Территориального управления Роспотребнадзора и врача ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии»;
- методами отбора проб пищевых продуктов для лабораторных исследований;
- методикой взятия смывов для санитарно-бактериологического контроля при производстве и обороте пищевой продукции;
- оценкой качества пищевых продуктов по результатам органолептических и лабораторных исследований – санитарно-химических, микробиологических, радиологических, паразитологических;
- методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов;
- методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности;
- составлением документации по результатам проверки пищевого объекта;
- алгоритмом санитарно-эпидемиологической экспертизы проектных материалов по пищевым объектам;

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование у студентов способности и готовности выполнять в профессиональной деятельности следующие <u>трудовые функции/действия</u> (в соответствии с профессиональным стандартом "Специалист в области медико-профилактического дела", утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 г. N 399н):

Трудовая функция А/01.7 - Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

Трудовые действия:

- Оформление распоряжения (приказа) о проведении проверки

- Обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг

- Отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний

- Оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды

- Проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда

- Составление и (или) оценка экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактом причинения вреда жизни, здоровью граждан

-Составление акта расследования

-Составление акта проверки

- Выдача предписания лицу, прошедшему проверку, об устранении выявленных нарушений

Трудовая функция А/02.7 Выдача санитарно-эпидемиологических заключений

Трудовые действия:

-Оценка состава документов, соблюдения порядка оформления и содержания, достоверности и непротиворечивости

- Выдача санитарно-эпидемиологического заключения

Трудовая функция А/03.7 Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность

Трудовые действия:

-Проверка полноты и достоверности представленных сведений, осуществление лицензионного контроля

- Подготовка проекта лицензии либо проекта уведомления об отказе в выдаче лицензии (переоформлении лицензии)

Трудовая функция. А/04.7 Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции

Трудовые действия:

-Проведение экспертизы документов, сверка данных заявления с информацией, содержащейся в Едином государственном реестре юридических лиц (для юридических лиц) и в Едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей.

-Проведение экспертизы результатов токсикологических, гигиенических, ветеринарных и иных видов исследований (испытаний) (органолептические, физико-химические, микробиологические, радиологические) продукции.

-Проекта свидетельства о государственной регистрации продукции.

-Принятие решения о выдаче свидетельства о государственной регистрации продукции или об отказе в государственной регистрации продукции

Трудовая функция. В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок

Трудовые действия:

-Анализ полноты представленных (имеющихся) материалов и документов, оценка санитарно-эпидемиологической ситуации

-Определение методов и методик выполнения исследований (испытаний) и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций по определению одной или нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов

Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность.

Определение наличия/отсутствия запрещенных веществ в составе продукции / среде обитания.

Проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка.

Разработка защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания

Трудовая функция. B/02.7 Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека

Трудовые действия:

-Проведение анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессов, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды; анализа форм учетной и отчетной медицинской документации

-Проведение оценки биологических, химических, физических, социальных, природно-климатических показателей и установление критериев санитарно-эпидемиологического благополучия населения района и города

-Определение ведущих загрязнителей по факторам окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга

-Выбор ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга

-Установление точек отбора проб и мест измерений объектов и факторов, позволяющих охарактеризовать их распространение на территории и возможное влияние на человека; определение периодичности и кратности отбора, порядка наблюдения и исследования

-Разработка оздоровительных мероприятий

-Подготовка информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения

Трудовая функция. C/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Трудовые действия:

- Оценка информации о санитарно-эпидемиологической обстановке

-Информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления и их должностных лиц, медицинских организаций, населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, в том числе о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания.

-Выдача предписания при нарушении законодательства Российской Федерации, способном повлечь к угрозе возникновения и распространения инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)

Трудовая функция. D/02.8 Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность

Трудовые действия:

-Анализ результатов деятельности органов, учреждений (подразделений), корректировка фактических показателей, оптимизация форм и методов работы

-Планирование деятельности органов и учреждений (подразделений), определение основных действий, разработка и построение системы планов, направленных на выполнение профессиональных задач в установленной сфере деятельности

-Подготовка на основании результатов деятельности государственных докладов о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и защите прав потребителей в Российской Федерации

Трудовая функция. D/03.8 Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами

Трудовые действия:

Ведение личного приема граждан, представителей юридических лиц, консультирование по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей

4.Объем и вид учебной работы

Виды учебной работы	трудоемкость		Семестры (семестр курс)
	ЗЕТ	часы	
Аудиторные занятия (всего)		36	36
В том числе:			
Лекции		12	12
Практические занятия		24	24
Семинары			
Лабораторные работы			
Самостоятельная работа (всего)		36	36
В том числе:			
Курсовая работа (курсовой проект)			
Реферат			
Другие виды самостоятельной работы (УИРС)			
Формы аттестации по дисциплине			реферат
Общая трудоемкость дисциплины	2	72	72

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание разделов дисциплины

Содержание дисциплины (ДЕ) и код компетенции, для формирования которой данная ДЕ необходима	Основное содержание раздела, дидактической единицы (тема, основные закономерности, понятия, термины и т.п.)
Дисциплинарный модуль 1 Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	
ДЕ-1 **Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов** (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1)	Проблема микробиологической и санитарно-химической безопасности пищевых продуктов. Принципы нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах. Стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции. Роль органов и учреждений Роспотребнадзора. Организация лабораторной службы в структуре Роспотребнадзора. Санитарные нормы и правила, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Организация деятельности Испытательного лабораторного центра ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии», осуществляющего свою деятельность в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка. Системы аккредитаций лабораторий, область аккредитации. Современные способы лабораторной диагностики качества и безопасности пищевых продуктов.
ДЕ-2 **Гигиенические требования к качеству и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов** (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1)	Санитарно-эпидемиологическая роль скоропортящихся пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Причины основных нарушений в технологическом и производственном процессе при изготовлении, хранении и реализации продуктов питания. Роль человеческого фактора. Профилактические мероприятия, направленные на

	снижение микробиологической нагрузки на население, связанной с употреблением скоропортящихся пищевых продуктов. Способы увеличения сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов. Гигиеническое значение упаковки. Современные упаковочные материалы. Нано-технологии, газомодифицированные среды. Обоснование сроков годности. Условия хранения скоропортящихся продуктов на производстве, в торговой сети, в домашних условиях. Методика проведения идентификации продукции по результатам лабораторного контроля. Оценка упаковки скоропортящихся продуктов на соответствие требований санитарных правил. **Решение ситуационных задач:** Определить профилактические мероприятия, направленные на снижение микробиологической нагрузки на население по представленным данным лабораторного контроля. Оценить выбор упаковки для определённых групп скоропортящихся продуктов питания. Разработать программу подтверждения сроков годности на представленный продукт.
ДЕ-3 **Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов с измененным химическим и микробиологическим составом** (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1)	Функциональные и обогащенные пищевые продукты, БАД, их значение в повышении качества питания населения. Продукция, изготовленная с применением генномодифицированных ингредиентов, нано-технологий и т.д., преимущества и опасности. Критерии качества и безопасности данных видов продукции. Требования к информации для потребителя о пищевой ценности продуктов с измененным составом. Государственный надзор за продуктами питания с измененным химическим и микробиологическим составом. Особенности экспертизы.
ДЕ-4 **Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции**. (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1)	Цели и задачи, методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Государственная регистрация пищевых продуктов. Понятие «товароведческая экспертиза», ее цели и задачи. Плановая и внеплановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Сопроводительная документация на партию пищевых продуктов. Виды нормативно-технических документов на пищевые продукты (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ). Санитарно-эпидемиологическое нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Технические регламенты, их характеристика. Требования к информации для потребителя о качестве и безопасности пищевых продуктов. Требования к маркировке. Условия реализации продукции, имеющей отклонения от стандартных характеристик качества. Методика отбора проб для проведения органолептических, физико-химических, санитарно-химических и бактериологических лабораторных исследований пищевых продуктов в соответствии с требованиями стандартов и других нормативно-технических документов. Методика проведения органолептических исследований проб пищевых продуктов. Сроки проведения лабораторных иссле-

	дований, методы исследований, порядок оформления результатов лабораторных исследований. Методика проведения идентификации продукции по результатам лабораторного контроля. Требования к составлению определения на экспертизу и экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Порядок утилизации и уничтожения партии продуктов непригодной для целей питания. **Доклад по теме. Работа в группах, решение ситуационных задач:** Идентификация продукции, планирование объемов лабораторных исследований в зависимости от поставленной задачи. Оформление определения на экспертизу. Оценка результатов лабораторных испытаний. Составление экспертного заключения о качестве и безопасности пищевых продуктов. **Практикум**: отбор проб для лабораторных испытаний, оформление акта отбора, органолептическая оценка образцов.
ДЕ-5 Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью продуктов питания (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК-19)	Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью пищевых продуктов, порядок проведения, система показателей, методы сбора информации и ее анализа. Оценка санитарно-эпидемиологической ситуации на территории, определение приоритетных видов продукции, загрязнителей, эпидемиологически значимых производств по представленным результатам надзорных мероприятий и лабораторного контроля. Оценка результатов лабораторных исследований по данным годового отчета Роспотребнадзора. Составление прогнозов. Оценка риска, связанная с микробиологической и химической нагрузкой населения с продуктами питания: методика выполнения работы, разбор ситуации, разработка профилактических мероприятий, направленных на снижение микробиологической и химической нагрузки на население.
Дисциплинарный модуль 2 Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на пищевых предприятиях	
ДЕ-6 **Законодательные основы Госсанэпиднадзора за пищевыми предприятиями.** (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19)	Организация и технология государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями. Формы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы в надзорных мероприятиях. Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека, Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору, Федеральная служба по техническому регулированию и метрологии). Правовые отношения между специалистами, осуществляющими функции по контролю и надзору обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и гражданами РФ, представителями малого и среднего бизнеса, крупными предпринимателями, служащими других надзорных органов. Функции специалиста, осуществляющего деятельность в рамках защиты прав потребителей и потребительского рынка.
ДЕ-7 **Госсанэпиднадзор**	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и

за действующими предприятиями пищевой промышленности (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19)	территории предприятий пищевой промышленности. Значение и место санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной документации на пищевые объекты при осуществлении Государственного строительного надзора. Санитарно-эпидемиологические требования к водоснабжению, канализованию, отоплению, вентиляции, освещению, обеспечению холодом пищевых предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к производственным, складским, бытовым и вспомогательным помещениям, их планировке, отделке, оборудованию и т.д. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу получения пищевых продуктов (переработки продовольственного сырья), правил использования пищевых добавок. Требования к состоянию здоровья, условиям труда и личной гигиене работников предприятий пищевой промышленности. Гигиеническое обучение работников. Дезинсекция и дератизация на пищевых предприятиях, удаление отходов. Особенности санитарно-эпидемиологических требований к предприятиям пищевой промышленности различного профиля – молочной промышленности, мясной и мясоперерабатывающей промышленности, рыбообрабатывающей промышленности, хлебопекарной промышленности, кондитерским фабрикам Методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов пищевых объектов. Организация и методика осуществления надзорных мероприятий за предприятиями пищевой промышленности. Организация производственного контроля за соблюдением санитарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Критические контрольные точки производственного процесса. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. **Ситуационные задачи:** Обоснование приоритетности объекта для проведения надзорных мероприятий, выбор лабораторных испытаний по представленной информации. Оформление экспертного заключения на производство. Оценка санитарного состояния предприятия по представленным актам обследования и экспертным заключениям. Определение необходимых мероприятий, направленных на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, административных мер. Оформление предписания по выявленным нарушениям на объекте, протокола об административном правонарушении. Фото-, видеозадачи.
ДЕ-8 **Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания** (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19).	Типы предприятий общественного питания, их классификация. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению (территории) предприятий общественного питания. Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-техническому состоянию предприятий (водоснабжение, канализация, отопление, вентиляция, освещение). Санитарно-эпидемиологические требования к набору и планировке помещений предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическому процессу

	(транспортировке, приему, хранению, кулинарной обработке пищевых продуктов, реализации готовой продукции) в предприятиях общественного питания. Санитарные требования к содержанию помещений. Требования к мытью и дезинфекции посуды. Дезинфекционно-дератизационные мероприятия. Медицинские осмотры работников общественного питания. Контроль за состоянием здоровья, условиями труда и соблюдением личной гигиены работниками предприятий общественного питания. Гигиеническое обучение работников предприятий общественного питания. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания. Методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов общественного питания. Организация производственного контроля на предприятиях общественного питания. Гигиеническая характеристика новых видов услуг предприятий общественного питания. **Доклады по теме: «Новые формы организаций питания учащихся, студентов, работников производств, служащих, больных в стационарах». Ситуационные задачи:** Экспертиза технологической части проекта предприятия общественного питания (ПОП) с оформлением заключения. Планирование номенклатуры и объемов лабораторного контроля для ПОП. Оценка санитарного состояния предприятия по представленным актам обследования и экспертным заключениям. Оформление экспертного заключения на ПОП. Оценка результатов лабораторного контроля. Определение необходимых мероприятий, направленных на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, административных мер. Оформление предписания по выявленным нарушениям на объекте, протокола об административном нарушении. **Просмотр и обсуждение учебного фильма.**
ДЕ-9 **Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями продовольственной торговли,** (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК - 8, ПК – 9, ПК-19)	Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятий продовольственной торговли. Характеристика различных форм, видов торговли и торговых предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к санитарно-техническому оснащению продовольственных магазинов. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, внутренней планировке, отделке, оборудованию и инвентарю продовольственных магазинов. Санитарно-эпидемиологические требования к транспортировке, приему и хранению, условиям реализации пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические требования к организации мелкорозничной и оптовой торговли. Методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов продовольственной торговли. Методика санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия продовольственной торговли. Организация производственного контроля. Оценка результатов производственного лабораторного контроля **Доклады по теме:** «Новые виды организаций торговли: гипермаркеты, выездная торговля, ярмарки с точки зрения обес-

	печения санэпидблагополучия», «Современное торговое оборудование». **Экскурсия на предприятие торговли, решение ситуационных задач:** Экспертиза технологической части проекта предприятия торговли с оформлением заключения. Планирование номенклатуры и объемов лабораторного контроля для проведения надзорных мероприятий в предприятие торговли. Оценка санитарного состояния предприятия по представленным актам обследования и экспертным заключениям (реальной ситуации). Оформление экспертного заключения на предприятие продовольственной торговли. Определение необходимых мероприятий, направленных на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, административных мер. Оформление предписания по выявленным нарушениям на объекте, протокола об административном правонарушении.
ДЕ-10 **Гигиеническая характеристика новых способов производства и переработки пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологического обеспечения их качества и безопасности** (ОК-1, ОПК – 1, ПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-19)	Проектная деятельность по темам: «Продукция будущего», «Производства будущего», «Особенности проведения надзорных мероприятий на современном этапе»; конференция с представлением проектом

5.2. Контролируемые учебные элементы

Дидактическая Единица (ДЕ)		**Контролируемые ЗУН, направленные на формирование общекультурных и профессиональных компетенций**		
		Знать	**Уметь**	**Владеть**
ДЕ -1	**Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов**	Микробиологическая и санитарно-химическая безопасность пищевых продуктов. Санитарные нормы и правила, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Принципы нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах. Стратегии обеспечения безопасности пищевой продукции. Роль органов и учреждений Роспотребнадзора. Организация лабораторной службы в структуре Роспотребнадзора. Системы аккредитаций лабораторий, область		

		аккредитации. Современные способы лабораторной диагностики за качеством и безопасностью пищевых продуктов.		
ДЕ-2	**Гигиенические требования к качеству и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов**	Санитарно-эпидемиологическую роль скоропортящихся пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. Причины основных нарушений в технологическом и производственном процессе при изготовлении, хранении и реализации продуктов питания. Профилактические мероприятия, направленные на снижение микробиологической нагрузки, связанной с употреблением скоропортящихся пищевых продуктов. Способы увеличения сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов. Гигиеническое значение упаковки. Современные упаковочные материалы. Методику обоснования сроков годности. Условия хранения скоропортящихся продуктов на производстве, в торговой сети, в домашних условиях.	Дать гигиеническую оценку упаковки скоропортящихся продуктов. Оценить выбор упаковки для определённых групп скоропортящихся продуктов питания. Определять профилактические мероприятия, направленные на снижение микробиологической нагрузки на население по представленным данным лабораторного контроля. Разработать программу подтверждения сроков годности в соответствии с методическими указаниями на представленный продукт. Давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевых продуктов, возможности использования пищевых продуктов в питании населения по результатам лабораторных испытаний. Планировать профилактические мероприятия, по предупреждению заболеваний, связанных с употреблением скоропортящихся продуктов питания Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме	Методикой проведения идентификации продукции по результатам лабораторного контроля. Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов; Методикой оценки упаковки скоропортящихся продуктов на соответствие требований санитарных правил.

ДЕ -3	**Гигиенические требования качеству и безопасности продуктов с измененным химическим и микробиологическим составом.**	Значение функциональных и обогащенных пищевых продуктов, БАД для оптимизации питания населения. Возможные риски при их использовании и способы профилактики. Требования к маркировке, упаковке. Особенности надзорных мероприятий при их изготовлении и реализации. Преимущества и потенциальные опасности продукции, изготовленной с применением генетически модифицированных ингредиентов, нанотехнологий, нетрадиционных видов сырья. Критерии качества и безопасности данных видов продукции. Государственный надзор за продуктами питания с измененным химическим и микробиологическим составом. Особенности экспертизы.		
ДЕ -4	**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции**	Цели и задачи, методику проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Государственная регистрация пищевых продуктов. Понятие «товароведческая экспертиза», ее цели и задачи. Плановая и внеплановая санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых	Идентифицировать продукцию по этикетки и нормативным документам. Спланировать объемы лабораторных исследований в зависимости от поставленной задачи. Провести отбор проб, оформить акт отбора и определение на проведение экспертизы. Провести органолептическую оценку проб продукции. Дать заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов по результатам лабораторных испытаний.	Методикой отбора проб для проведения органолептических, физико-химических, санитарно-химических и бактериологических лабораторных исследований пищевых продуктов. Методикой проведения органолеп-

		продуктов. Сопроводительная документация на партию пищевых продуктов. Виды нормативно-технических документов на пищевые продукты (ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ). Технические регламенты, их характеристика. Санитарно-эпидемиологическое нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Требования к информации для потребителя о качестве и безопасности пищевых продуктов. Требования к маркировке. Условия реализации продукции, имеющей отклонения от стандартных характеристик качества. Требования к составлению определения на экспертизу и экспертного заключения по результатам санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Порядок проведения экспертизы. Методы отбора проб и проведения лабораторных испытаний. Порядок утилизации и уничтожения партии продуктов непригодной для целей питания.	Разработать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме	тических исследований проб пищевых продуктов. Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией; Алгоритмом действий по экспертизе пищевых продуктов при проведении государственной экспертизы.
ДЕ -5	**Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью продуктов пи-**	Цели, задачи, организацию социально-гигиенического мониторинга за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Значение методов		

	тания	оценки риска для определения микробиологической и химической нагрузки населения и ее опасности для здоровья населения. Методику анализа санитарно-эпидемиологической ситуации на территории по представленным результатам надзорных мероприятий и лабораторного контроля за оборотом пищевой продукции. Виды мероприятий, направленных на снижение микробиологической и химической нагрузки на населения.		
ДЕ -6	**Законодательные основы Госсанэпиднадзора за действующими пищевыми предприятиями**	Организацию и технологию государственного санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями. Формы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы в надзорных мероприятиях. Правовое регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека, Федеральная служба по ветеринарному и фитосанитарному надзору, Федеральная служба по техническо-		

		му регулированию и метрологии). Правовые отношения между специалистами, осуществляющими функции по контролю и надзору обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка и гражданами РФ, представителями малого и среднего бизнеса, крупными предпринимателями, служащими других надзорных органов. Функции специалиста, осуществляющего деятельность в рамках защиты прав потребителей и потребительского рынка.		
ДЕ -7	**Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности**	Санитарно-эпидемиологические требования к размещению и территории предприятий пищевой промышленности. Значение и место санитарно-эпидемиологической экспертизы проектной документации на пищевые объекты при осуществлении Государственного строительного надзора. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке, оборудованию и санитарно-техническому обеспечению и режиму предприятий пищевой промышленности. Организацию производственного контроля за соблюдением сани-	Выбирать приоритетные объекты для проведения надзорных мероприятий, в т.ч. с выбором лабораторных испытаний. Оценивать санитарное состояние предприятия по результатам визуального контроля и документам. Определять необходимые мероприятия, направленные на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, принимать административные меры. Оформлять акт обследования и экспертное заключение на производство, предписание по выявленным нарушениям на объекте, протокол об административном	Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов пищевых объектов. Методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; Составлением документации по результатам

		тарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Критические контрольные точки производственного процесса. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методику осуществления надзорных мероприятий за предприятиями пищевой промышленности.	правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям пищевой промышленности. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме.	проверки пищевого объекта; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией;
ДЕ -8	**Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания (ПОП)**	Типы предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению (территории) предприятий общественного питания. Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятий общественного питания. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке, оборудованию, санитарно-техническому обеспечению и режиму предприятий общественного питания. Организацию производственного контроля на предприятиях общественного питания. Методику осуществления надзорных мероприятий за предприятиями общественного питания.	Проводить экспертизу технологической части проекта ПОП с оформлением заключения. Планировать номенклатуру и объемы лабораторного контроля для ПОП. Оценивать санитарное состояние предприятия по результатам визуального осмотра и документам. Оценивать результаты лабораторного контроля. Определять необходимые мероприятия, направленные на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, принимать административные меры. Оформлять акт обследования, экспертное заключение на ПОП, предписание по выявленным нарушениям на объекте, протокол об административном правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям общественного питания.	Методикой санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия общественного питания. Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов общественного питания. Составления документации по результатам проверки пищевого объекта; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой

			Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме	документацией
ДЕ -9	**Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями продовольственной торговли (ПТ)**	Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологической экспертизы предприятий продовольственной торговли. Гигиеническую характеристику различных форм, видов торговли и торговых предприятий. Санитарно-эпидемиологические требования к размещению, планировке, оборудованию, санитарно-техническому обеспечению и режиму предприятий торговли. Организацию производственного контроля. Методику санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями торговли.	Проводить экспертизу технологической части проекта ПТ с оформлением заключения. Планировать номенклатуру и объемы лабораторного контроля для проведения надзорных мероприятий в ПТ. Оценивать санитарное состояние предприятия по результатам визуального осмотра и документам. Определять необходимые мероприятия, направленные на доведение объекта до соответствия требований санитарных правил, принимать административные меры. Оформлять акт обследования, экспертное заключение, предписание по выявленным нарушениям на объекте, протокол об административном правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям продовольственной торговли. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме	Методикой проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов объектов продовольственной торговли. Методикой санитарно-эпидемиологического обследования (проверки) предприятия продовольственной торговли. Составлением документации по результатам проверки; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией

10. Технологии оценивания ЗУН (проверка усвоения навыков, тестовые контроли рубежные, итоговые, зачет, экзамен, БРС)	Решение ситуационных задач, опрос, выступление на конференции, доклад, проектная деятельность по теме: «Гигиеническая характеристика новых способов производства и переработки пищевых продуктов, методов санитарно-эпидемиологического надзора, особенности проведения экспертизы и лабораторных испытаний», тестовый контроль, БРС

Навыки, как составляющие конкретной компетенции (задача дисциплины) и требуемые профессиональным стандартом	**Образовательные технологии, позволяющие владеть навыком**	**Средства и способ оценивания**
А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей - Оформление распоряжения (приказа) о проведении проверки - Обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг - Отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний - Оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды - Проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда - Составление и (или) оценка экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактом причинения вреда	Демонстрация практических навыков Лекции Решение ситуационных задач Обучающие видеофильмы Оценка фотоматериалов и видеосюжетов Выполнение лабораторных работ	Оценка демонстрации практических навыков Выполнение тестовых заданий Собеседование

жизни, здоровью граждан -Составление акта расследования -Составление акта проверки - Выдача предписания лицу, прошедшему проверку, об устранении выявленных нарушений		
А/02.7 Выдача санитарно-эпидемиологических заключений -Оценка состава документов, соблюдения порядка оформления и содержания, достоверности и непротиворечивости - Выдача санитарно-эпидемиологического заключения	Демонстрация практических навыков Решение ситуационных задач Оценка фотоматериалов и видеосюжетов	Тест Письменный контроль Собеседование
А/03.7 Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность -Проверка полноты и достоверности представленных сведений, осуществление лицензионного контроля - Подготовка проекта лицензии либо проекта уведомления об отказе в выдаче лицензии (переоформлении лицензии)	Демонстрация практических навыков Решение ситуационных задач Обучающие видеофильмы Имитация профессиональной деятельности	Оценка демонстрации практических навыков Выполнение тестовых заданий Собеседование
А/04.7 Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции -Проведение экспертизы документов, сверка данных заявления с информацией, содержащейся в Едином государственном реестре юридических лиц (для юридических лиц) и в Едином государственном реестре индивидуальных предпринимателей. -Проведение экспертизы результатов токсикологических, гигиенических, ветеринарных и иных видов исследований (испытаний) (органолептические, физико-химические, микробиологические, радиологические) продукции. -Проекта свидетельства о государ-	Демонстрация практических навыков Решение ситуационных задач Выполнение лабораторных работ Оценка фотоматериалов и видеосюжетов Имитация профессиональной деятельности	Оценка демонстрации практических навыков Выполнение тестовых заданий Собеседование

ственной регистрации продукции. -Принятие решения о выдаче свидетельства о государственной регистрации продукции или об отказе в государственной регистрации продукции		
В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок -Анализ полноты представленных (имеющихся) материалов и документов, оценка санитарно-эпидемиологической ситуации -Определение методов и методик выполнения исследований (испытаний) и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций по определению одной или нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность. Определение наличия/отсутствия запрещенных веществ в составе продукции / среде обитания. Проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка. Разработка защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания	Демонстрация практических навыков Решение ситуационных задач Экспертиза проектов Обучающие видеофильмы Оценка фотоматериалов и видеосюжетов Выполнение лабораторных работ Имитация профессиональной деятельности	Оценка демонстрации практических навыков Выполнение тестовых заданий Собеседование
В/02.7 Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека -Проведение анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессов, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды; анализа форм учетной и отчетной медицинской документации	Демонстрация практических навыков Решение ситуационных задач Научный диспут Имитация профессиональной деятельности	Оценка демонстрации практических навыков Выполнение тестовых заданий Собеседование

-Проведение оценки биологических, химических, физических, социальных, природно-климатических показателей и установление критериев санитарно-эпидемиологического благополучия населения района и города -Определение ведущих загрязнителей по факторам окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга -Выбор ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга -Установление точек отбора проб и мест измерений объектов и факторов, позволяющих охарактеризовать их распространение на территории и возможное влияние на человека; определение периодичности и кратности отбора, порядка наблюдения и исследования -Разработка оздоровительных мероприятий -Подготовка информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения		
С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий - Оценка информации о санитарно-эпидемиологической обстановке -Информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления и их должностных лиц, медицинских организаций, населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, в том числе о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания. -Выдача предписания при нарушении законодательства Российской Федерации, способном повлечь к угрозе возникновения и распространения инфекционных болезней	Демонстрация практических навыков Решение ситуационных задач Обучающие видеофильмы Имитация профессиональной деятельности	Оценка демонстрации практических навыков Выполнение тестовых заданий Собеседование

и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)		
D/02.8 Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность -Анализ результатов деятельности органов, учреждений (подразделений), корректировка фактических показателей, оптимизация форм и методов работы -Планирование деятельности органов и учреждений (подразделений), определение основных действий, разработка и построение системы планов, направленных на выполнение профессиональных задач в установленной сфере деятельности -Подготовка на основании результатов деятельности государственных докладов о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и защите прав потребителей в Российской Федерации		
D/03.8 Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами Ведение личного приема граждан, представителей юридических лиц, консультирование по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	Демонстрация практических навыков Решение ситуационных задач Обучающие видеофильмы Имитация профессиональной деятельности	Оценка демонстрации практических навыков Выполнение тестовых заданий Собеседование

5.3.Разделы дисциплин (ДЕ) и виды занятий

Раздел дисциплины, ДЕ	**Часы по видам занятий**			
	Лекций	**Практ. занятий**	**Сам. работа студ.**	**Всего**
ДМ 1 Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	4	4	8	16
Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, ДЕ-1	1		1	2
Гигиенические требования качеству и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов, ДЕ-2		2	2	4

Гигиенические требования качеству и безопасности продуктов с измененным химическим и микробиологическим составом, ДЕ-3	1		1	2
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. ДЕ-4	1	2	3	6
Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью продуктов питания, ДЕ-5	1		1	2
ДМ 2 Государственный санитарно-эпидемиологический надзор на пищевых предприятиях	2	8	10	20
Законодательные основы Госсанэпиднадзора за действующими пищевыми предприятиями, ДЕ-6	1		1	2
Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями пищевой промышленности, ДЕ-7	1	2	3	6
Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания, ДЕ-8		2	2	4
Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями продовольственной торговли, ДЕ-9		2	2	4
Конференция, ДЕ-10		2	2	4
Итого	**12**	**24**	**36**	**72**

6. Примерная тематика

6.1. Курсовых работ – не предусмотрены учебным планом

6.2. Учебно-исследовательских, творческих работ

Санитарно–эпидемиологическая оценка на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.

6.3. **Рефератов**

1. Влияние загрязнения продуктов питания чужеродными веществами химической и биологической природы на здоровье населения.

2. Новые виды организации услуг общественного питания. Особенности санитарно-эпидемиологического контроля данных предприятий.

3. Новые виды пищевых производств (сублимированная продукция, полуфабрикаты высокой степени готовности, обогащенные продукты питания, кислородные коктейли и др.). Особенности санитарно-эпидемиологического контроля данных предприятий.

4. Современные методы и подходы к упаковке и хранению продуктов питания. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к материалам и методам упаковки (глубокая заморозка, вакуум, газомодифицированные среды и др.).

5. Новые виды организации торговли продуктами питания. Особенности выездной торговли. Особенности санитарно-эпидемиологического контроля данных предприятий.

6. Основные принципы и методы осуществления мониторинга за содержанием чужеродных химических веществ в пищевых продуктах.

7. Особенности санитарно–эпидемиологической оценки продуктов, содержащих генетически модифицированные ингредиенты. .

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7. 1. Образовательные технологии

Лекционный курс строится в виде проблемного изложения. Практические занятия проводятся путем проведения дискуссий, деловых игр, групповых форм работы, решения

ситуационных задач, просмотров учебных фильмов или фотоситуаций, тестового контроля. При наличии возможностей может быть организована экскурсия на предприятие торговли. Для закрепления материала, изучаемого в аудиторное время, а также для освоения не вошедшего в отведенные аудиторные часы материала предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа. В конце курса студенты сдают зачет в форме защиты проектов на конференции. Все практические занятия проводятся с применением активных и/или интерактивных форм обучения, в том числе доля занятий с интерактивными формами обучения – 50%

Для комплексной оценки качества учебной работы в процессе обучения, а также повышения мотивации студентов в усвоении материала предусмотрено введение рейтинговой системы оценки знаний.

7.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование подразделения	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий и прочее с перечнем основного оборудования
Кафедра гигиены и экологии Екатеринбург, ул. Ключевская, 17	6 учебных помещений, общей площадью 165 м^2, из них 1 учебная аудитория оборудована под компьютерный класс и оснащена 13 моноблоками Lenovo (2011), подключены к интернету 1 учебная аудитория оборудована под санитарно-химическую лабораторию и оснащена стационарным вытяжным шкафом (2011) 4 учебные комнаты оборудованы телевизорами LED46 Toshuba (2012) Для чтения лекция и занятий используются 4 ноутбука (2006-2010гг), проектор Optoma EP-785 (2006) и Оверхед-проектором GEHA Touring (2003) 6 кабинетов преподавателей общей площадью 90 м^2, оснащены 3 ЭВМ, 1 моноблоком Lenovo, 4 принтерами, 1 ксероксом 3 лаборантские общей площадью 45 м^2, оснащены 2 ЭВМ, 1 принтером, 1 ксероксом Учебно-методическое обеспечение: учебные слайды, видеофильмы, тестовые вопросы и задачи, набор методических рекомендаций и пособий, библиотека кафедры. Законодательные и нормативные документы

7.3 Перечень лицензионного программного обеспечения

7.3.1 Системное программное обеспечение

7.3.1.1 Серверное программное обеспечение:

- VMwarevCenterServer 5 Standard, срок действия лицензии: бессрочно; VMwarevSphere 5 EnterprisePlus, срок действия лицензии: бессрочно, дог. № 31502097527 от 30.03.2015 ООО «Крона-КС»;
- WindowsServer 2003 Standard № 41964863 от 26.03.2007, № 43143029 от 05.12.2007, срок действия лицензий: бессрочно;
- WindowsServer 2019 Standard (32 ядра), лицензионное соглашение № V9657951 от 25.08.2020, срок действия лицензий: 31.08.2023 г., корпорация Microsoft;
- ExchangeServer 2007 Standard (лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- SQL ServerStandard 2005 (лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- CiscoCallManager v10.5 (договор № 31401301256 от 22.07.2014, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Микротест»;
- Шлюз безопасности Ideco UTM Enterprise Edition (лицензия № 109907 от 24.11.2020 г., срок действия лицензии: бессрочно), ООО «АЙДЕКО».

7.3.1.2 Операционные системы персональных компьютеров:

- Windows 7 Pro (OpenLicense № 45853269 от 02.09.2009, № 46759882 от 09.04.2010, № 46962403 от 28.05.2010, № 47369625 от 03.09.2010, № 47849166 от 21.12.2010, № 47849165 от 21.12.2010, № 48457468 от 04.05.2011, № 49117440 от 25 03.10.2011, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011), срок действия лицензии: бессрочно);

- Windows7 Starter (OpenLicense № 46759882 от 09.04.2010, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011, срок действия лицензий: бессрочно);

- Windows 8 (OpenLicense № 61834837 от 09.04.2010, срок действия лицензий: бессрочно);

- Windows 8 Pro (OpenLicense № 61834837 от 24.04.2013, № 61293953 от 17.12.2012, срок действия лицензии: бессрочно);

7.3.2 Прикладное программное обеспечение

7.3.2.1. Офисные программы

- OfficeStandard 2007 (OpenLicense № 43219400 от 18.12.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);

- OfficeProfessionalPlus 2007 (OpenLicense № 42348959 от 26.06.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);

- OfficeStandard 2013 (OpenLicense№ 61293953 от 17.12.2012, № 49472004 от 20.12.2011, № 61822987 от 22.04.2013,№ 64496996 от 12.12.2014, № 64914420 от 16.03.2015, срок действия лицензии: бессрочно);

- Office 365 (№0405 от 04.04.2023, срок действия лицензии: по 12.04.2024)

7.3.2.2. Программы обработки данных, информационные системы

- Программное обеспечение «ТАНДЕМ.Университет» (включая образовательный портал educa.usma.ru) (лицензионное свидетельство № УГМУ/21 от 22.12.2021, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Тандем ИС».

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1.Основная литература:

1. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: руководство / В. А. Доценко. - 4-е изд. стереотип. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 832 с.

2. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие / Владимир Доценко. - 3-е изд. перераб. и доп. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 832 с.

3. Большаков, А. М. Общая гигиена: Учебное пособие для системы послевузов. образования врачей / А. М. Большаков, В. Г. Маймулов. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2006. - 736с.

4. Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор): учебное пособие / под ред. В. З. Кучеренко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с.

5. Кучеренко В.З., Организационно правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору [Электронный ресурс] / Кучеренко В.З., Голубева А.П., Груздева О.А, Пономарева О.А - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html

8.1.1 Электронные базы данных, к которым обеспечен доступ

1.Электронная библиотечная система «Консультант студента», доступ к комплектам: «Медицина. Здравоохранение. ВО (базовый комплект)», «Медицина. Здравоохране-

ние. ВО (премиум комплект)», «Медицина (ВО) ГЭОТАР-Медиа. Книги на английском языке».

Ссылка на ресурс: https://www.studentlibrary.ru/

ООО «КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА»

Лицензионный договор №8/14 о предоставлении простой (неисключительной) лицензии на использование «Электронной библиотечной системы «Консультант студента» от 23.06.2022. Срок действия до 31.08.2023 года.

2.База данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека».

Ссылка на ресурс: https://www.rosmedlib.ru/

ООО «ВШОУЗ-КМК»

Договор № 717КВ/06-2022 от 10.08.2022.

Срок действия до 09.08.2023 года.

3.Электронная библиотечная система«Book Up»

Доступ к коллекции «Большая медицинская библиотека».

Ссылка на ресурс: https://www.books-up.ru/

ООО «Букап»

Договор №БМБ на оказание безвозмездных услуг размещения электронных изданий от 18.04.2022.

Срок действия до 18.04.2027 года.

4.Электронная библиотечная система«Book Up»

Доступ к коллекции учебных пособий по анатомии на английском языке

Ссылка на ресурс: https://www.books-up.ru/

ООО «Букап»

Сублицензионный контракт №73 от 06.03.2023.

Срок действия до 31.03.2024 года.

5.Электронно-библиотечная система «Лань», доступ к коллекции «Сетевая электронная библиотека»

Ссылка на ресурс: https://e.lanbook.com/

ООО «ЭБС ЛАНЬ»

Договор № СЭБ 1/2022 на оказание услуг от 01.11.2022.

Срок действия до: 31.12.2026 года.

6.Образовательная платформа «Юрайт»

Ссылка на ресурс: https://urait.ru/

ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»

Лицензионный договор № 10/14 от 30.06.2022.

Срок действия до: 31.08.2023 года.

7. Электронная библиотека УГМУ, институциональный репозитарий на платформе DSpace

Ссылка на ресурс: http://elib.usma.ru/

Положение об электронной библиотеке ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России, утверждено и введено в действие приказом ректора ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России Ковтун О.П. от 01.06.2022 г. No 212-р

Договор установки и настройки № 670 от 01.03.2018

Срок действия: бессрочный

8.Универсальная база электронных периодических изданий ИВИС, доступ к индивидуальной коллекции научных медицинских журналов.

Ссылка на ресурс: https://dlib.eastview.com/basic/details

ООО «ИВИС»

Лицензионный договор № 9/14 от 23.06.2022.

Срок действия до 30.06.2023 г.

8.2. Дополнительная литература:

1. Общая эпидемиология с основами доказательной медицины: учебное пособие / под ред.: В. И. Покровского, Н. И. Брико. - 2-е изд., испр. и доп. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 496 с.: ил.
2. Бражников А.Ю., Общая эпидемиология с основами доказательной медицины. Руководство к практическим занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Под ред. В.И. Покровского. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 496 с. - ISBN 978-5-9704-1778-2 - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970417782.html
3. Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

9. Аттестация по дисциплине

Аттестация обучающихся проводится в соответствии с разработанной балльно-рейтинговой системой оценивания учебных достижений студентов по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме реферата. Зачет получают студенты, полностью освоившие программу дисциплины (при условии набора не менее 50 рейтинговых баллов).

10. Фонд оценочных средств по дисциплине для промежуточной аттестации представлен в Приложении 1 к данной РПД.

11. Сведения о ежегодном пересмотре и обновлении РПД

Дата	№ протокола заседания кафедры	Внесенные изменения, либо информация об отсутствии необходимости изменений

12. Оформление, размещение, хранение РПД

Электронная версия рабочей программы дисциплины размещена на сайте образовательного портала http://edu.usma.ru, на странице дисциплины.

Бумажная версия рабочей программы дисциплины (с реквизитами, в прошитом варианте) представлена на кафедре в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.