Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 29.06.2023 12:37:56
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
_____ 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 15 июня 2017 г. № 552, 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. Цели изучения 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.

2. 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. Сформировать у студента знания и умения, необходимые для оценки качества и безопасности продуктов питания, пищевых предприятий, установления причинно-следственных связей между состоянием питания и здоровьем различных групп населения в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора и социально-гигиенического мониторинга;
3. Изучить правовые и организационные основы деятельности специалистов органов и учреждений Федеральной службы в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей при обороте пищевых продуктов.

3. 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 физиологи, 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.

4.Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на обучение и формирование у выпускника следующих компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций и трудовых действий согласно профессиональному стандарту:

профессиональных:

Тип задач профессиональной деятельности	Код и наименование профессиональной компетенции	Индекс трудовой функции и ее содержание	Код и наименование индикаторов достижения профессиональной компетенции, которые формирует дисциплина

Диагностический	ПК-6. Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических, эпидемиологических, в том числе микробиологических, и иных видов оценок факторов среды обитания, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления соответствия/несоответствия санитарно-эпидемиологическим требованиям и предотвращения вредного воздействия на здоровье населения	А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей А/02.7Выдача санитарно-эпидемиологических заключений В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок	ИД-3$_{ПК-6}$ Проведение отбора проб различных видов продукции, объектов среды обитания для лабораторных исследований, измерение физических факторов среды обитания (параметры микроклимата, светового режима) ИД-6$_{ПК-6}$ Оформление по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований и иных видов оценок необходимых документов (акт отбора проб, протокол исследования, акт обследования, экспертное заключение, санитарная характеристика условий труда, акт расследования профессионального заболевания, карта специальной оценки условий труда)
Диагностический	ПК-7. Способность и готовность к организации и проведению социально-гигиенического мониторинга, к выполнению оценки	В/02.7 Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия	ИД-1$_{ПК-7}$ Выбор и обоснование приоритетных факторов и показателей среды обитания, в том

	риска здоровью населения, определению приоритетов при разработке управленческих решений для устранения (снижения) негативного воздействия на здоровье населения	факторов среды обитания на здоровье человека	числе с использованием лабораторных исследований ИД-2$_{ПК-7}$ Формирование и статистический анализ баз данных социально-гигиенического мониторинга, расчет рисков для здоровья населения от влияния факторов среды обитания
Организационно-управленческий	ПК-8. Способность готовность к применению и обеспечению федерального государственного надзора в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в т.ч. к участию в организации и проведении мероприятий по контролю, проверок соблюдения требований действующего законодательства, административных расследований; к применению мер пресечения и привлечению к административной ответственности за выявленные нарушения требований законодательства; к оценке причин и условий, способствовавших совершению административного правонарушения; к оценке предотвращенного ущерба в результате действий по пресечению нарушений обязательных	А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	ИД-2$_{ПК-8}$ Владение алгоритмом проведения проверок, оформление процессуальных документов

	требований и (или) устранению последствий таких нарушений		
Организационно-управленческий	ПК-10. Способность и готовность к участию в планировании, анализе и отчетной деятельности, к ведению деловой переписки, осуществлению документооборота, к применению профессиональной терминологии, поиску информации для решения профессиональных задач	А/01.7Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей	ИД-5$_{ПК-10}$ Подготовка ответов на запросы по заданной ситуации в профессиональной деятельности

Изучение дисциплины «Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевой продукции» направлено на формирование у студентов способности и готовности выполнять в профессиональной деятельности следующие трудовые функции/действия (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:

- проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда. Разработка и оценка правильности и полноты программы производственного контроля ;

-оценка эффективности медико-профилактических мероприятий.

Трудовая функция А/02.7- Выдача санитарно-эпидемиологических заключений

Трудовые действия :

- оформление по результатам санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований и иных видов оценок необходимых документов (акт отбора проб, протокол исследования, акт обследования, экспертное заключение, санитарная характеристика условий труда, акт расследования профессионального заболевания, карта специальной оценки условий труда

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

Трудовые действия:

- осуществление консультации (беседы) по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (на заданную тему);
- рассмотрение обращений, жалоб граждан, юридических лиц и индивидуальных предпринимателей.

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

Трудовые действия:

- разработка и оценка правильности и полноты программы производственного контроля;
- оценка эффективности медико-профилактических мероприятий.

В результате изучения дисциплины «Гигиеническое воспитание» 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;

5. Объем и вид учебной работы

Виды учебной работы	трудоемкость		Семестры (12 семестр)
	часы		
Аудиторные занятия (всего)	36		36
В том числе:			
Лекции	12		12
Практические занятия	24		24
Семинары	-		-
Самостоятельная работа (всего)	36		36
В том числе:	-		-
Реферат	1		1
Доклад	2		2
Формы аттестации по дисциплине (зачет, экзамен)	зачет		
Общая трудоемкость дисциплины	Часы	ЗЕТ	72
	72	2	

5. Содержание дисциплины

6.Содержание дисциплины

6.1. Содержание разделов дисциплины

Содержание дисциплины (ДЕ)	**Основное содержание раздела, дидактической единицы (тема, основные закономерности, понятия, термины и т.п.)**
ДМ 1. Санитарно-эпидемиологическая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов	
ДЕ-1 **Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов** (ПК-6, ПК -	Проблема микробиологической и санитарно-химической безопасности пищевых продуктов. Принципы нормирования чужеродных веществ в пищевых продуктах. Стратегия обеспечения безопасности пищевой продукции. Роль органов и

7,ПК-8,ПК-10)	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** **(**ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	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 ной с употреблением скоропортящихся пищевых продуктов. Способы увеличения сроков годности скоропортящихся пищевых продуктов. Гигиеническое значение упаковки. Современные упаковочные материалы. Нано-технологии, газомодифи-цированные 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 скоропор-тящихся 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** (ПК-6, ПК -7, ПК-8, ПК-10)	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**	Цели и задачи, методика проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов. Государственная регистрация пищевых продуктов. Понятие «товароведческая экспертиза», ее цели и задачи.

(ПК-6, ПК -7, ПК-8, ПК-10)	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 исследований, 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 (ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	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, эпидемиологические 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** (ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	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 за действующими предприятиями пищевой промышленности** (ПК-6, ПК -7, ПК-8,ПК-10)	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 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** (ПК-6, ПК -7, ПК-8,ПК-10)	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 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** (ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	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 обеспечения 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**	Проектная деятельность по темам: «Продукция будущего», «Производства будущего», «Особенности проведения надзорных мероприятий на современном этапе»; конференция с представлением проектом

(ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	

6.2. Контролируемые учебные элементы

Дидактическая единица (ДЕ)	Контролируемые учебные элементы, формируемые в результате освоения дисциплины с указанием индикаторов достижения компетенций			Этап освоения компетенции
	Знания	**Умения**	**Навыки**	
ДЕ-1 **Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов** (ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	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			основной

	продуктов. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5			
ДЕ-2 **Гигиенические требования к качеству и безопасности скоропортящихся пищевых продуктов** (ПК-6, ПК - 7,ПК-8,ПК-10)	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	Методикой проведения идентификации продукции по результатам лабораторного контроля. Методикой санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов; Методикой оценки упаковки скоропортящихся продуктов на соответствие требований санитарных правил. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	основной

	ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	употреблением скоропортящихся продуктов питания Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5		
ДЕ-3 **Гигиенические требования к качеству и безопасности продуктов с измененным химическим и микробиологи ческим составом** (ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	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, нано-технологий, нетрадиционных видов сырья. Критерии качества и безопасности данных видов продукции. Государственный			основно й

	надзор за продуктами питания с измененным химическим и микробиологическим составом. Особенности экспертизы. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5			
ДЕ-4 **Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции**. (ПК-6, ПК -7, ПК-8,ПК-10)	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 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	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. Разработать мероприятия по санитарной охране пищевых продуктов; Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать	Методикой отбора проб для проведения органолептических, физико-химических, санитарно-химических и бактериологических лабораторных исследований пищевых продуктов. Методикой проведения органолептических исследований проб пищевых продуктов. Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией; Алгоритмом действий по экспертизе пищевых продуктов при проведении государственной экспертизы. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	основной

	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-эпидемиологическо й экспертизы пищевых продуктов. Порядок проведения экспертизы. Методы отбора проб и проведения лабораторных испытаний. Порядок утилизации и уничтожения партии продуктов непригодной для целей питания. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	выводы по теме ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5		
ДЕ-5 Социально-гигиенический мониторинг за качеством и безопасностью продуктов питания (ПК-6, ПК -7,	Организацию социально-гигиенического мониторинга за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Значение методов оценки риска для			основно й

ПК-8, ПК-10)	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. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5			
ДЕ-6 **Законодательные основы Госсанэпиднадзора за пищевыми предприятиями.** (ПК-6, ПК - 7, ПК-8,ПК-10)	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			основной

	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 му регулированию и метрологии). Правовые отношения между специалистами, осуществляющими функции по контролю и надзору обеспечения санитарно-эпидемиологическог о 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. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5			
ДЕ-7 **Госсанэпиднад**	Санитарно-эпидемиологические	Выбирать приоритетные	Методикой проведения	основно й

зор за действующим и предприятиям и пищевой промышленности (ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	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-тарно противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Критические контрольные точки производственного процесса. Контроль сырья, полуфабрикатов и готовой продукции. Методику осуществления надзорных мероприятий за предприятиями пищевой промышленности. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2	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 правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям пищевой промышленности. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать	санитарно-эпидемиологической экспертизы проектов пищевых объектов. Методикой санитарно-эпидемиологического обследования и проведения проверок предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности; Составлением документации по результатам проверки пищевого объекта; Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией; ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	

	ПК 10 ИД 5	выводы по теме. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5		
ДЕ-8 **Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями общественного питания** (ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)	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. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	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	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 документацией ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	основной

		предприятиям общественного питания. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5		
ДЕ-9 **Госсанэпиднадзор за действующими предприятиями и продовольственной торговли** (ПК-6, ПК - 7,ПК-8,ПК-10)	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. ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2	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,	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 ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	основной

	ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5	предписание по выявленным нарушениям на объекте, протокол об административном правонарушении. Оценивать результаты социально-гигиенического мониторинга по предприятиям продовольствен-ной торговли. Самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; Вести дискуссию и полемику, самостоятельно формулировать выводы по теме ПК 6 ИД 3,6 ПК 7 ИД 1,2 ПК 8 ИД 2 ПК 10 ИД 5		
ДЕ 10. **характеристика новых способов производства и переработки пищевых продуктов, санитарно-эпидемиологического обеспечения их качества и безопасности** Технологии оценивания ЗУН (проверка усвоения навыков, тестовые контроли рубежные, итоговые, зачет, экзамен,	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			основной

БРС) (ПК-6, ПК -7,ПК-8,ПК-10)		

6.3. Разделы дисциплин (ДЕ) и виды занятий

Раздел дисциплины, ДЕ	Часы по видам занятий			
	аудиторные		Сам. работа студ.	Всего
	Лекций	Практ. занятий		
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

7. Примерная тематика:

7.1. Курсовых работ – не предусмотрено учебным планом

7.2. Учебно-исследовательских работ, рефератов, докладов:

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

7.3. 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.

8. Ресурсное обеспечение

Кафедра располагает кадровыми ресурсами, гарантирующими качество подготовки специалиста в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело.

8.1. 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.

8.2. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименование учебных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность учебных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: актовый зал 620109, г.Екатеринбург, ул. Ключевская, д.17	актовый зал оснащен специализированной мебелью, доской, стационарным мультимедийным оборудованием (проектор, ноутбук, складной экран, микрофон, колонки, веб-камера), компьютерная техника с доступом к сети Интернет, вместимость – 280 мест
2. Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, практических, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: малая аудитория – 3 (М3) актовый зал 620109, г.Екатеринбург, ул. Ключевская, д.17	малая аудитория – 3 (М3) оснащена специализированной мебелью: стулья – 150 шт., доска– 1шт., проектор– 1шт., ноутбук – 1шт., складной экран – 1шт., микрофон – 1шт., колонки – 1шт., компьютерная техника с доступом к сети Интернет актовый зал оснащен специализированной мебелью: стулья – 280 шт., доска – 1шт., проектор – 1шт., ноутбук – 1шт., складной экран –

	1шт., микрофон – 1шт., колонки – 1шт., компьютерная техника с доступом к сети Интернет
3. Помещения для самостоятельной работы: читальный зал научной литературы 620109 г. Екатеринбург ул. Ключевская, д. 17	читальный зал научной литературы оснащен специализированной мебелью: столы – 40 шт., стулья – 40 шт., ксерокс, принтер, проектор, проекционный экран, оборудование озвучивания, компьютерная техника в количестве – 19 шт. с доступом к сети Интернет и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду университета, вместимость – 40 мест
аудитория № 200 620109 г. Екатеринбург ул. Ключевская, д. 5а	аудитория № 200 оснащена специализированной мебелью: столы – 16 шт., стулья – 40 шт., моноблок Lenovo – 16 шт. с лицензионными программами с подключением к сети Интернет, ноутбук Lenovo – 1 шт., ноутбук Samsung – 1 шт., радиофицированное рабочее место с ПК Lenovo с трансляцией изображения и звука на 3 экрана, 2 плазменных панели, многофункциональный экран Flipbox 65, потолочная стереосистема – 8 шт., лазерный принтер – 1 шт., микрофон – 1 шт., спикерфон – 1 шт., сканер Mustek – 1 шт., планшетный компьютер – 1 шт., наушники – 3 шт.

8.3 Перечень лицензионного программного обеспечения

8.3.1 Системное программное обеспечение

8.3.1.1 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».

8.3.1.2 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);

8.3.2 Прикладное программное обеспечение

8.3.2.1. 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)

8.3.2.2. 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».

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

9.1. 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 Федераль-ной 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

9.1.2. Электронные базы данных, к которым обеспечен доступ.

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

9. Централизованная подписка

Электронные ресурсы Springer Nature:

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer по различным отраслям знаний (выпуски 2021 года).

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Springer Journals Archive**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer по различным отраслям знаний (архив выпусков 1946 — 1996 гг.).

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group — коллекции Nature journals, Academic journals, Scientific American, Palgrave Macmillan (выпуски 2021 года).

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Письмо РФФИ от 26.07.2021 г. №785 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer Nature в 2021 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Medicine, Engineering, History, Law & Criminology, Business & Management, Physics & Astronomy.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Adis Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Adis издательства Springer Nature в области медицины и других смежных медицинских областей (выпуски 2022 года).

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РФФИ от 30.06.2022 г. №910 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Biomedical & Life Science, Chemistry & Materials Science, Computer Science, Earth & Environmental Science.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно коллекцию Nature journals(выпуски 2022 года).

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Письмо РФФИ от 30.06.2022 г. №909 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Architecture and Design, Behavioral Science & Psychology, Education, Economics and Finance, Literature, Cultural & Media Studies, Mathematics & Statistic.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, коллекция Academic journals, Scientific American, Palgrave Macmillan (выпуски 2022 года).

Ссылки на ресурс: 1. https://www.nature.com; 2. https://link.springer.com

Письмо РФФИ от 08.08.2022 г. №1065 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных eBook Collections** (i.e. **2020** eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РФФИ от 17.09.2021 г. №965 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer eBook Collections издательства Springer Nature в 2021 году.

Срок действия: бессрочный

- **база данных eBook Collections** (i.e. **2021** eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РФФИ от 02.08.2022 г. №1045 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных eBook Collections** (i.e. **2022** eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РФФИ от 11.08.2022 г. №1082 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства Springer Nature.

Срок действия: бессрочный

- **база данных eBook Collections** (i.e. **2023** eBook collections) издательства Springer Nature Customer Service Center GmbH.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1947 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer eBook Collections издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Срок действия: бессрочный

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals, Academic journals, Scientific American (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Срок действия: бессрочный

- **база данных Adis Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer Nature, а именно журналы Adis (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Срок действия: бессрочный

- **база данных Springer Materials**

Ссылка на ресурс: https://materials.springer.com

Срок действия до 29.12.2023

Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1948 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Social Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

Срок действия: бессрочный

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Palgrave Macmillan (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Social Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Срок действия: бессрочный

- **база данных** Springer Nature Protocols and Methods

Ссылка на ресурс: https://experiments.springernature.com

Срок действия до 29.12.2023

Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1949 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

- **база данных Springer Journals**, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематические коллекции Physical Sciences & Engineering Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/

- **база данных Nature Journals**, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Physical Sciences & Engineering Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com

Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1950 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

База данных The Cochrane Library издательства John Wiley&Sons, Inc.

Ссылка на ресурс: https://www.cochranelibrary.com

Письмо РЦНИ от 14.04.2023 №613 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных The Cochrane Library издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия до 31.07.2023

База данных Lippincott Williams and Wilkins Archive Journals издательства Ovid Technologies GmbH

Ссылка на ресурс: https://ovidsp.ovid.com/autologin.cgi

Письмо РЦНИ от 22.12.2022 №1870 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Lippincott Williams and Wilkins Archive Journals издательства Ovid Technologies GmbH в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

База данных патентного поиска Orbit Premium edition компании Questel SAS

Ссылка на ресурс: https://www.orbit.com

Письмо РЦНИ от 30.12.2022 №1955 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных компании Questel SAS в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия до 30.06.2023

База данных The Wiley Journal Database издательства John Wiley&Sons, Inc.

Ссылка на ресурс: https://onlinelibrary.wiley.com

Письмо РЦНИ от 07.04.2023 №574 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2023 году на условиях централизованной подписки.

- Полнотекстовая коллекция журналов, содержащая выпуски за 2019 — 2022 годы

Срок действия до 30.06.2023

- Полнотекстовая коллекция журналов, содержащая выпуски за 2023 год

Срок действия: бессрочный.

База данных Medical Sciences Journal Backfiles издательства John Wiley&Sons, Inc.

Ссылка на ресурс: https://onlinelibrary.wiley.com

Письмо РЦНИ от 31.10.2022 №1401 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Medical Sciences Journal Backfiles издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный.

База данных eBook Collections издательства SAGE Publications Ltd

Ссылка на ресурс: https://sk.sagepub.com/books/discipline

Письмо РЦНИ от 31.10.2022 №1401 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства SAGE Publications Ltd в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный.

9.1.3.Учебники

Отсутствуют

9.2. Дополнительная литература:

1. Общая эпидемиология с основами доказательной медицины: учебное посо-бие / 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 медици-ны. 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

10. 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).

11. Фонд оценочных средств по дисциплине

ФОС для проведения промежуточной аттестации (представлен в приложении к данной РПД).