

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: АЛЕКСЕЕВА НАТАЛЬЯ СЕРГЕЕВНА  
Должность: и.о. директора  
Дата подписания: 22.07.2018 08:47:57  
Уникальный программный ключ:  
12d3282ecc497eab9f708c9adcc18d8b3c1f7e1

**Министерство здравоохранения Российской Федерации**  
**Новокузнецкий государственный институт усовершенствования врачей – филиал**  
**Федерального государственного бюджетного образовательного учреждения**  
**дополнительного профессионального образования**  
**«Российская медицинская академия непрерывного профессионального**  
**образования»**



**УТВЕРЖДЕНО**

Учебно-методической комиссией

НГИУВ – филиала

ФГБОУ ДПО РМАНПО Минздрава России

Протокол № 3 от «05» 07 2018 г.

Председатель УМК

*С.Л. Кан*  
С.Л. Кан

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

**основной профессиональной образовательной программы высшего образования –**  
**программы подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре по**  
**специальности 32.08.02 Гигиена питания**

**Блок 1**

**Базовая часть (Б1.Б.1)**

Уровень образовательной программы: высшее образование.

Подготовка кадров высшей квалификации

Вид программы – практико-ориентированная

Направление подготовки

32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина

Квалификация, присваиваемая по завершении образования:

врач по гигиене питания

г. Новокузнецк, 2018 г.



**Министерство здравоохранения Российской Федерации**  
**Новокузнецкий государственный институт усовершенствования врачей – филиал федерального государственного бюджетного образовательного учреждения дополнительного профессионального образования «Российская медицинская академия непрерывного профессионального образования»**

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**ГИГИЕНА ПИТАНИЯ**

---

**Блок 1. Базовая часть (Б1.Б.1.)**

Программа	Основная профессиональная образовательная программа высшего образования - программа подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре по специальности 32.08.02 «Гигиена питания»
Код и наименование укрупненной группы направления подготовки	32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина
Код и наименование направления подготовки	32.08.02 Гигиена питания
Наименование специальности	Гигиена питания
Форма обучения	очная
Квалификация выпускника	Врач по гигиене питания
Индекс дисциплины	Б1.Б.1
Курс и семестр	Первый курс: первый и второй семестры
Общая трудоемкость дисциплины	32 зачетные единицы
Продолжительность в часах в т.ч.	1152
самостоятельная (внеаудиторная) работа, часов	384
Форма контроля	Экзамен

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы ординатуры:** Рабочая программа учебной дисциплины «Гигиена питания» относится к базовой части программы ординатуры и является обязательной для освоения обучающимися. Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций врача, обеспечивающих выполнение основных видов деятельности врача.

**1.1 Цель программы** – подготовка квалифицированного врача по гигиене питания, владеющего универсальными и профессиональными компетенциями, способного и готового к самостоятельной профессиональной деятельности в области профилактической медицины.

**1.2 Задачи программы:**

*Сформировать знания:*

*в производственно-технологической деятельности:*

- основных задач и направлений деятельности государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- законодательных основ деятельности врача по гигиене питания;
- оценки профессионального риска для здоровья работников;
- психофизиологических факторов трудового процесса;
- физических факторов производственной среды;
- классификации, принципов нормирования, механизмов воздействия промышленных аэрозолей;

- классификации, принципов нормирования, механизмов воздействия химических факторов производственной среды;
  - принципов нормирования, механизмов воздействия биологических факторов производственной среды;
  - мероприятий по профилактике неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды;
  - гигиенических основ санитарной техники в производстве;
  - средств индивидуальной защиты;
  - гигиены питания в ведущих отраслях экономики и сельского хозяйства;
  - гигиены питания на транспорте;
  - гигиены питания женщин, подростков, лиц пенсионного возраста и инвалидов;
  - гигиены питания медицинских работников;
  - обеспечения радиационной безопасности работающего населения и охраны окружающей среды;
- в психолого-педагогической деятельности:*
- основных гигиенических мероприятий оздоровительного характера, способствующих сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;
  - особенности проведения санитарно-просветительной работы по повышению грамотности населения в области профилактической медицины;
- целей, задач работы по формированию здорового образа жизни населения и способов их достижения
- в организационно-управленческой деятельности:*
- правовых основ деятельности органов здравоохранения и Роспотребнадзора;
  - государственного санитарного законодательства, нормативных документов Министерства здравоохранения Российской Федерации и других ведомств по разделу профилактической медицины;
  - принципов организации и структуры Роспотребнадзора;
  - основных принципов управления в деятельности Роспотребнадзора;
  - нормативно-правовых документов, отражающих деятельность заинтересованных организаций по профилактике неблагоприятного воздействия факторов на работающего человека;
  - организации и управления деятельностью организаций и их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
  - организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций

#### *Сформировать умения:*

##### *в производственно-технологической деятельности:*

- организовать работу по изучению и оценке санитарно-гигиенической и эпидемиологической ситуации на вверенной территории;
- оценить состояние здоровья работающих;
- определять приоритетные показатели для ведения мониторинга за состоянием здоровья работающих, создавать базы данных, анализировать результаты;
- расследовать случаи профессиональных отравлений и заболеваний;
- осуществлять профилактику профессиональных отравлений и заболеваний;
- оценить факторы производственной среды и трудового процесса в ведущих отраслях экономики, сельского хозяйства, транспорта и для различных групп работающих;
- проводить оценку неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды;
- проводить гигиеническую оценку состояния воздуха рабочей зоны и разрабатывать профилактические мероприятия;
- проводить гигиеническую оценку состояния водоснабжения промышленных объектов и разрабатывать профилактические мероприятия;

- проводить гигиеническую оценку состояния почвы территории промышленных объектов и разрабатывать мероприятия по снижению уровня загрязнения;
- разрабатывать мероприятия по профилактике неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды
- физических факторов производственной среды;
- классификации, принципов нормирования, механизмов воздействия промышленных аэрозолей;
- обеспечения радиационной безопасности работающего населения и охраны окружающей среды;
- оценить эффективность санитарных устройств на промышленных предприятиях;
- оценить физиолого-гигиеническую характеристику машин и оборудования;
- оценить эффективность средств индивидуальной защиты;

*в психолого-педагогической деятельности:*

- организовать проведение профилактических мероприятий среди разных возрастных групп;
- организовывать пропаганду здорового образа жизни (рациональное питание, закаливание, антиалкогольная пропаганда, антитабачное воспитание, профилактика наркомании и токсикомании);
- провести санитарно-просветительную работу по повышению грамотности населения в области профилактической медицины

*в организационно-управленческой деятельности:*

- готовить проекты решений, приказов и других документов, составить справки по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в рамках действующих нормативных документов;
- контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий предприятиями и организациями всех форм собственности, в рамках действующих законодательных документов;
- организовать санитарно-эпидемиологические мероприятия, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;
- вести документацию, предусмотренную для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

*Сформировать навыки:*

- работы с нормативными документами, содержащими критерии безопасности и безвредности факторов производственной среды и профессиональной деятельности человека (гигиенические нормативы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы);
- определения тяжести и напряженности питания;
- расследования профессиональных отравлений и заболеваний;
- определения гигиенического состояния различных производственных объектов обслуживаемой территории, составления акта по результатам обследования;
- оформления санитарно-гигиенических заключений на объекты и изделия различного назначения;
- отбора проб (воздуха рабочей зоны, атмосферного воздуха, питьевой воды, воды водных объектов, почвы);
- измерения и оценки: шума, вибрации, ультразвука, инфразвука, электромагнитных полей и излучений различных диапазонов, лазерного излучения, инфракрасного излучения, ультрафиолетового излучения, ионизирующего излучения;
- проведения радиационного контроля производственных объектов;
- проведения индивидуального дозиметрического контроля;
- гигиенической оценки санитарно-технических устройств (вентиляции, освещения);
- оценки эффективности использования средств индивидуальной защиты;
- осуществления гигиенического воспитания;

- разработки гигиенических мероприятий оздоровительного характера, способствующих сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;
- осуществления гигиенического воспитания по формированию здорового образа жизни;
- работы на компьютере, включая статистическую обработку данных с использованием современных программ;
- организация контроля по выполнению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий за предприятиями и другими организациями всех форм собственности.

*Обеспечить приобретение опыта деятельности:*

- осуществления государственного надзора в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- организации и проведения санитарно-эпидемиологических и лабораторных исследований и оформления заключения по проведенным исследованиям;
- осуществления профессиональной деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;
- оценки качества проводимых профилактических мероприятий;
- организации санитарно-просветительной работы по повышению грамотности населения в области профилактической медицины;
- подготовки проектов решений, приказов, справок по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- взаимосвязи и комплексности в работе органов и организаций Роспотребнадзора с другими организациями и ведомствами при проведении санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

**Формируемые компетенции:** УК-1; УК-2; УК-3; ПК-1; ПК-2; ПК-3 ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК- 7; ПК-8; ПК-9; ПК-10

# 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

**Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы ординатуры:** Рабочая программа учебной дисциплины «Гигиена питания» относится к базовой части программы ординатуры и является обязательной для освоения обучающимися. Изучение дисциплины направлено на формирование компетенций врача, обеспечивающих выполнение основных видов деятельности врача.

**1.1 Цель программы** – подготовка квалифицированного врача по гигиене питания, владеющего универсальными и профессиональными компетенциями, способного и готового к самостоятельной профессиональной деятельности в области профилактической медицины.

## 1.2 Задачи программы:

*Сформировать знания:*

*в производственно-технологической деятельности:*

- основных задач и направлений деятельности государственного санитарно-эпидемиологического надзора;
- законодательных основ деятельности врача по гигиене питания;
- оценки профессионального риска для здоровья работников;
- психофизиологических факторов трудового процесса;
- физических факторов производственной среды;
- классификации, принципов нормирования, механизмов воздействия промышленных аэрозолей;
- классификации, принципов нормирования, механизмов воздействия химических факторов производственной среды;
- принципов нормирования, механизмов воздействия биологических факторов производственной среды;
- мероприятий по профилактике неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды;
- гигиенических основ санитарной техники в производстве;
- средств индивидуальной защиты;
- гигиены питания в ведущих отраслях экономики и сельского хозяйства;
- гигиены питания на транспорте;
- гигиены питания женщин, подростков, лиц пенсионного возраста и инвалидов;
- гигиены питания медицинских работников;
- обеспечения радиационной безопасности работающего населения и охраны окружающей среды;

*в психолого-педагогической деятельности:*

- основных гигиенических мероприятий оздоровительного характера, способствующих сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;
- особенности проведения санитарно-просветительной работы по повышению грамотности населения в области профилактической медицины;

- целей, задач работы по формированию здорового образа жизни населения и способов их достижения

*в организационно-управленческой деятельности:*

- правовых основ деятельности органов здравоохранения и Роспотребнадзора;

- государственного санитарного законодательства, нормативных документов Министерства здравоохранения Российской Федерации и других ведомств по разделу профилактической медицины;

- принципов организации и структуры Роспотребнадзора;

- основных принципов управления в деятельности Роспотребнадзора;

- нормативно-правовых документов, отражающих деятельность заинтересованных организаций по профилактике неблагоприятного воздействия факторов на работающего человека;

- организации и управления деятельностью организаций и их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

- организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций

*Сформировать умения:*

*в производственно-технологической деятельности:*

- организовать работу по изучению и оценке санитарно-гигиенической и эпидемиологической ситуации на вверенной территории;

- оценить состояние здоровья работающих;

- определять приоритетные показатели для ведения мониторинга за состоянием здоровья работающих, создавать базы данных, анализировать результаты;

- расследовать случаи профессиональных отравлений и заболеваний;

- осуществлять профилактику профессиональных отравлений и заболеваний;

- оценить факторы производственной среды и трудового процесса в ведущих отраслях экономики, сельского хозяйства, транспорта и для различных групп работающих;

- проводить оценку неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды;

- проводить гигиеническую оценку состояния воздуха рабочей зоны и разрабатывать профилактические мероприятия;

- проводить гигиеническую оценку состояния водоснабжения промышленных объектов и разрабатывать профилактические мероприятия;

- проводить гигиеническую оценку состояния почвы территории промышленных объектов и разрабатывать мероприятия по снижению уровня загрязнения;

- разрабатывать мероприятия по профилактике неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды

- физических факторов производственной среды;

- классификации, принципов нормирования, механизмов воздействия промышленных аэрозолей;

- обеспечения радиационной безопасности работающего населения и охраны окружающей среды;



- оценить эффективность санитарных устройств на промышленных предприятиях;

- оценить физиолого-гигиеническую характеристику машин и оборудования;

- оценить эффективность средств индивидуальной защиты;

- в психолого-педагогической деятельности:*

- организовать проведение профилактических мероприятий среди разных возрастных групп;

- организовывать пропаганду здорового образа жизни (рациональное питание, закаливание, антиалкогольная пропаганда, антитабачное воспитание, профилактика наркомании и токсикомании);

- провести санитарно-просветительную работу по повышению грамотности населения в области профилактической медицины

- в организационно-управленческой деятельности:*

- готовить проекты решений, приказов и других документов, составить справки по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

- контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в рамках действующих нормативных документов;

- контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий предприятиями и организациями всех форм собственности, в рамках действующих законодательных документов;

- организовать санитарно-эпидемиологические мероприятия, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

- вести документацию, предусмотренную для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

- Сформировать навыки:*

- работы с нормативными документами, содержащими критерии безопасности и безвредности факторов производственной среды и профессиональной деятельности человека (гигиенические нормативы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы);

- определения тяжести и напряженности питания;

- расследования профессиональных отравлений и заболеваний;

- определения гигиенического состояния различных производственных объектов обслуживаемой территории, составления акта по результатам обследования;

- оформления санитарно-гигиенических заключений на объекты и изделия различного назначения;

- отбора проб (воздуха рабочей зоны, атмосферного воздуха, питьевой воды, воды водных объектов, почвы);

- измерения и оценки: шума, вибрации, ультразвука, инфразвука, электромагнитных полей и излучений различных диапазонов, лазерного излучения, инфракрасного излучения, ультрафиолетового излучения, ионизирующего излучения;

- проведения радиационного контроля производственных объектов;

- проведения индивидуального дозиметрического контроля;

- гигиенической оценки санитарно-технических устройств (вентиляции, освещения);

- оценки эффективности использования средств индивидуальной защиты;
- осуществления гигиенического воспитания;
- разработки гигиенических мероприятий оздоровительного характера, способствующих сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;
- осуществления гигиенического воспитания по формированию здорового образа жизни;
- работы на компьютере, включая статистическую обработку данных с использованием современных программ;
- организация контроля по выполнению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий за предприятиями и другими организациями всех форм собственности.

*Обеспечить приобретение опыта деятельности:*

- осуществления государственного надзора в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- организации и проведения санитарно-эпидемиологических и лабораторных исследований и оформления заключения по проведенным исследованиям;
- осуществления профессиональной деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;
- оценки качества проводимых профилактических мероприятий;
- организации санитарно-просветительной работы по повышению грамотности населения в области профилактической медицины;
- подготовки проектов решений, приказов, справок по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- взаимосвязи и комплексности в работе органов и организаций Роспотребнадзора с другими организациями и ведомствами при проведении санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий.

**1.3 Трудоёмкость освоения рабочей программы:** 32 зачетные единицы, что составляет 1152 академических часа.

**1.4 Нормативно-правовые документы, регламентирующие образовательную деятельность**

- Конституция Российской Федерации;
- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 27.08.2014 № 1130 «Об утверждении Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания (уровень подготовки кадров высшей квалификации);
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 19 ноября 2013 г. № 1258 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования -

программам ординатуры" (с изменениями и дополнениями от 17 августа 2020 г.);

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 18.03.2016 № 227 «Об утверждении Порядка проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования – программам подготовки научно-педагогических кадров в аспирантуре (адъюнктуре), программам ординатуры, программам ассистентуры-стажировки»;

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 27.11.2015, № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации от 18 декабря 2015 г., регистрационный № 40168);

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 20.12.2012 № 1183н «Об утверждении Номенклатуры должностей медицинских работников и фармацевтических работников» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 18.03.2013, регистрационный № 27723) с изменениями, внесенными приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 1.08.2014 № 420н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14.08.2014, регистрационный № 33591);

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 2 мая 2023 г. № 206н "Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием";

- Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 02.05.2023 г. № 205н «Об утверждении Номенклатуры должностей медицинских работников и фармацевтических работников»;

- Устав Академии;

- локальные нормативные акты Академии.

## **2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

2.1 Обучающийся, успешно освоивший программу, будет обладать *универсальными компетенциями (далее – УК)*:

- готовностью к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);

- готовностью к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2);

- готовностью к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование, в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения (УК-3).

2.2 Обучающийся, успешно освоивший программу, будет обладать профессиональными компетенциями:

*в производственно-технологической деятельности:*

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

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

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

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

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

*в психолого-педагогической деятельности:*

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

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

*в организационно-управленческой деятельности:*

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

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

- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10).

### 2.3 Паспорт формируемых компетенций:

Индекс компетенции	Знания, умения, навыки, опыт деятельности	Форма контроля
УК-1	Знания: - принципов системного анализа и синтеза в алгоритме проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий; - положений системного подхода в интерпретации данных Лабораторных и инструментальных методов исследования производственной среды Умения: - выделять и систематизировать существенные свойства и связи в	Т/К <sup>1</sup>
		Т/К П/А <sup>2</sup>

<sup>1</sup> Текущий контроль

<sup>2</sup> Промежуточная аттестация

	<p>Использовании алгоритма проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- анализировать и систематизировать информацию лабораторных и инструментальных методов исследования производственной среды;</li> <li>- выявлять основные закономерности изучаемых объектов</li> </ul>	
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сбора, обработки информации основных показателей качества проводимых санитарно-эпидемиологических мероприятий</li> </ul>	П/А
	<p>Опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решение учебно-профессиональных задач по применению принципов системного анализа и синтеза в использовании алгоритма проведения санитарно-эпидемиологических мероприятий</li> </ul>	П/А
<b>УК-2</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понятия толерантности;</li> <li>- проблем толерантного восприятия социальных, этнических, конфессиональных и культурных различий работающих;</li> <li>- социальных особенностей контингента работающих;</li> <li>- национальных особенностей различных народов, религий;</li> <li>- психологических, социологических закономерностей и принципов межличностного взаимодействия</li> </ul>	Т/К
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- уважительно принимать особенности других культур, способы самовыражения и проявления человеческой индивидуальности в различных этнических и социальных группах;</li> <li>- терпимо относиться к другим людям, отличающимся по их убеждениям, ценностям и поведению</li> </ul>	П/А
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владения методиками социального взаимодействия с людьми разных возрастных и социальных групп</li> </ul>	П/А
	<p>Опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- взаимодействие с людьми разных возрастных и социальных групп</li> </ul>	П/А
<b>УК-3</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование, в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения;</li> <li>- основы психологии личности и характера;</li> <li>- особенности мотивационной сферы личности;</li> <li>- основные составляющие коммуникативной компетенции;</li> <li>- современные теории обучения;</li> <li>- особенности обучения взрослых</li> </ul>	Т/К
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определить индивидуальные психологические особенности личности и типичные психологические защиты;</li> <li>- формировать положительную мотивацию работающего к проведению санитарно-эпидемиологических мероприятий;</li> <li>- решать педагогические задачи в организации профилактических мероприятий</li> </ul>	П/А
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эффективной коммуникации на основе знаний техник и приемов общения</li> </ul>	П/А

	<p>Опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- педагогическая деятельность по программам среднего и высшего медицинского образования, а также по дополнительным профессиональным программам</li> </ul>	П/А
<b>ПК-1</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных задач и направлений деятельности государственного санитарно-эпидемиологического надзора;</li> <li>- законодательных основ деятельности врача по гигиене питания;</li> <li>- оценки профессионального риска для здоровья работников;</li> <li>- психофизиологических факторов трудового процесса</li> </ul>	Т/К
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать работу по изучению и оценке санитарно-гигиенической и эпидемиологической ситуации на вверенной территории;</li> <li>- оценить состояние здоровья работающих;</li> <li>- определять приоритетные показатели для ведения мониторинга за состоянием здоровья работающих, создавать базы данных, анализировать результаты;</li> <li>- расследовать случаи профессиональных отравлений и заболеваний;</li> <li>- осуществлять профилактику профессиональных отравлений и заболеваний</li> </ul>	П/А
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- работы с нормативными документами, содержащими критерии безопасности и безвредности факторов производственной среды и профессиональной деятельности человека (гигиенические нормативы, санитарно-эпидемиологические правила и нормы)</li> <li>- определения тяжести и напряженности питания;</li> <li>- расследования профессиональных отравлений и заболеваний</li> </ul>	П/А
	<p>Опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация государственного надзора в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения</li> </ul>	П/А
<b>ПК-2</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гигиены питания в ведущих отраслях экономики и сельского хозяйства;</li> <li>- гигиены питания на транспорте;</li> <li>- гигиены питания женщин, подростков, лиц пенсионного возраста и инвалидов;</li> <li>- гигиены питания медицинских работников</li> </ul>	Т/К
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить факторы производственной среды и трудового процесса в ведущих отраслях экономики, сельского хозяйства, транспорта и для различных групп работающих</li> </ul>	П/А
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определения гигиенического состояния различных производственных объектов обслуживаемой территории, составления акта по результатам обследования;</li> <li>- оформления санитарно-гигиенических заключений на объекты и изделия различного назначения</li> </ul>	П/А
	<p>Опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация и проведение санитарно-эпидемиологических и лабораторных исследований и оформление заключения по проведенным исследованиям</li> </ul>	П/А

<b>ПК-3</b>	Знания: - классификации, принципов нормирования, механизмов воздействия химических факторов производственной среды; - принципов нормирования, механизмов воздействия биологических факторов производственной среды; - мероприятий по профилактике неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды	Т/К
	Умения: - проводить оценку неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды; - проводить гигиеническую оценку состояния воздуха рабочей зоны и разрабатывать профилактические мероприятия; - проводить гигиеническую оценку состояния водоснабжения промышленных объектов и разрабатывать профилактические мероприятия; - проводить гигиеническую оценку состояния почвы территории промышленных объектов и разрабатывать мероприятия по снижению уровня загрязнения; - разрабатывать мероприятия по профилактике неблагоприятного воздействия химических и биологических факторов производственной среды	П/А
	Навыки: - отбора проб (воздуха рабочей зоны, атмосферного воздуха, питьевой воды, воды водных объектов, почвы)	П/А
	Опыт деятельности: - организация и проведение санитарно-эпидемиологических и лабораторных исследований и оформление заключения по проведенным исследованиям	П/А
<b>ПК-4</b>	Знания: - физических факторов производственной среды; - классификации, принципов нормирования, механизмов воздействия промышленных аэрозолей; - обеспечения радиационной безопасности работающего населения и охраны окружающей среды	Т/К
	Умения: - проводить оценку неблагоприятного воздействия физические факторов производственной среды; - оценить радиационную безопасность на предприятиях и прилегающей территории, при использовании источников ионизирующих излучений; - разрабатывать мероприятия по профилактике неблагоприятного воздействия физических факторов производственной среды	П/А
	Навыки: - измерения и оценки: шума, вибрации, ультразвука, инфразвука, электромагнитных полей и излучений различных диапазонов, лазерного излучения, инфракрасного излучения, ультрафиолетового излучения, ионизирующего излучения; - проведения радиационного контроля производственных объектов; - проведения индивидуального дозиметрического контроля	П/А
	Опыт деятельности: - организация и проведение санитарно-эпидемиологических и лабораторных исследований и оформление заключения по проведенным исследованиям	П/А
<b>ПК-5</b>	Знания: - гигиенических основ санитарной техники в производстве;	Т/К

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- средств индивидуальной защиты;</li> <li>- основ компьютерной грамотности и работы в качестве пользователя</li> </ul>	
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценить эффективность санитарных устройств на промышленных предприятиях;</li> <li>- оценить физиолого-гигиеническую характеристику машин и оборудования;</li> <li>- оценить эффективность средств индивидуальной защиты</li> </ul>	П/А
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- гигиенической оценки санитарно-технических устройств (вентиляции, освещения);</li> <li>- оценки эффективности использования средств индивидуальной защиты</li> </ul>	П/А
	<p>Опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществление профессиональной деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека</li> </ul>	П/А
<b>ПК-6</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основных гигиенических мероприятий оздоровительного характера, способствующих сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;</li> <li>- основных показателей качества проводимых профилактических мероприятий</li> </ul>	Т/К
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовать проведение профилактических мероприятий среди разных возрастных групп</li> </ul>	П/А
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- разработки гигиенических мероприятий оздоровительного характера, способствующих сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний</li> </ul>	П/А
	<p>Опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества проводимых профилактических мероприятий</li> </ul>	П/А
<b>ПК-7</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности проведения санитарно-просветительной работы по повышению грамотности населения в области профилактической медицины;</li> <li>- целей, задач работы по формированию здорового образа жизни населения и способов их достижения</li> </ul>	Т/К
	<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- провести санитарно-просветительную работу по повышению грамотности населения в области профилактической медицины;</li> <li>- организовывать пропаганду здорового образа жизни (рациональное питание, закаливание, антиалкогольная пропаганда, антитабачное воспитание, профилактика наркомании и токсикомании)</li> </ul>	П/А
	<p>Навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществления гигиенического воспитания по формированию здорового образа жизни</li> </ul>	П/А
	<p>Опыт деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация санитарно-просветительной работы по повышению грамотности населения в области профилактической медицины</li> </ul>	П/А
<b>ПК-8</b>	<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правовых основ деятельности органов здравоохранения и Роспотребнадзора;</li> <li>- государственного санитарного законодательства, нормативных</li> </ul>	Т/К



	документов Министерства здравоохранения Российской Федерации и других ведомств по разделу профилактической медицины	
	Умения: - вести документацию, предусмотренную для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	П/А
	Навыки: - работы на компьютере, включая статистическую обработку данных с использованием современных программ	П/А
	Опыт деятельности: - осуществление профессиональной деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека	П/А
<b>ПК-9</b>	Знания: - принципов организации и структуры Роспотребнадзора; - основных принципов управления в деятельности Роспотребнадзора; - нормативно-правовых документов, отражающих деятельность заинтересованных организаций по профилактике неблагоприятного воздействия факторов на работающего человека	Т/К
	Умения: - готовить проекты решений, приказов и других документов, составить справки по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения; - контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в рамках действующих нормативных документов	П/А
	Навыки: - организация контроля выполнения санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий в рамках действующих нормативных документов	П/А
	Опыт деятельности: - подготовка проектов решений, приказов, справок по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения	П/А
<b>ПК-10</b>	Знания: - организации и управления деятельностью организаций и их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; - организации санитарно-эпидемиологических мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций	Т/К
	Умения: - готовить проекты решений, приказов и других документов, составить справки по вопросам санитарно-эпидемиологического благополучия населения; - организовать санитарно-эпидемиологические мероприятия, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций; - контролировать выполнение санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий предприятиями и организациями всех форм собственности, в рамках действующих законодательных документов	П/А
	Навыки: - организация контроля по выполнению санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий за предприятиями и другими организациями всех форм собственности	П/А
	Опыт деятельности: - взаимосвязь и комплексность в работе органов и организаций	П/А

	Роспотребнадзора с другими организациями и ведомствами при проведении санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий	
--	---	--

### 3. СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Код	Наименование разделов, тем, элементов и подэлементов	Индексы компетенций
<b>Б1.Б.1.1</b>	<b>Организация, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями питания</b>	<b>УК-1-3; ПК-1-10</b>
Б1.Б.1.1.1	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (далее Роспотребнадзор). Постановление Правительства Российской Федерации от 30.06.2004 № 322 «Положение о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека»	УК-1; ПК-1, ПК-8, ПК-9, ПК-10
Б1.Б.1.1.2	Формы и методы работы, планирование работы по разделу гигиены питания	УК-1, УК-2; ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10
Б1.Б.1.1.3	Анализ деятельности по разделу гигиены питания	УК-1; ПК-1, ПК-2, ПК-8
Б1.Б.1.1.4	Изучение состояния здоровья работников	УК-2; ПК-1, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.1.5	Профессиональный риск для здоровья работников	УК-2; ПК-1, ПК-2
Б1.Б.1.1.6	Социально-гигиенический мониторинг (далее – СГМ) как основа деятельности Роспотребнадзора	УК-2; ПК-1, ПК-2
Б1.Б.1.1.8	Врачебная этика и медицинская деонтология	УК-2, УК-3
<b>Б1.Б.1.2</b>	<b>Психофизиологические факторы трудового процесса</b>	<b>УК-1; ПК-1, ПК-2, ПК-6</b>
Б1.Б.1.2.1	Физиология трудовых процессов	ПК-1, ПК-2, ПК-6
Б1.Б.1.2.2	Психофизиологические основы рационализации трудовых процессов	УК-1; ПК-1, ПК-2
<b>Б1.Б.1.3</b>	<b>Физические факторы производственной среды</b>	<b>УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7</b>
Б1.Б.1.3.1	Шум. Гигиеническая характеристика шума и профилактические мероприятия	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.3.2	Вибрация. Гигиеническая характеристика и профилактические мероприятия	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.3.3	Ультразвук. Гигиеническая характеристика и профилактические мероприятия	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.3.4	Инфразвук. Гигиеническая характеристика и профилактические мероприятия	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.3.5	Неионизирующие излучения. Гигиеническая характеристика и профилактические мероприятия	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.3.6	Ионизирующие излучения. Гигиеническая характеристика и профилактические мероприятия	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.3.7	Производственный микроклимат. Гигиеническая характеристика и профилактические мероприятия	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
<b>Б1.Б.1.4</b>	<b>Производственная пыль</b>	<b>ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7</b>
Б1.Б.1.4.1	Гигиеническая характеристика пылевого фактора	ПК-1, ПК-4

Б1.Б.1.4.2	Влияние производственной пыли на состояние здоровья работающих	ПК-1, ПК-4
Б1.Б.1.4.3	Меры по борьбе с пылью и профилактика вредного действия	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
<b>Б1.Б.1.5</b>	<b>Химический и биологический факторы производственной среды</b>	<b>ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7</b>
Б1.Б.1.5.1	Гигиеническое нормирование вредных веществ в воздухе рабочей зоны	ПК-1, ПК-3
Б1.Б.1.5.2	Общие закономерности действия вредных химических веществ на организм	ПК-1, ПК-3
Б1.Б.1.5.3	Токсикология основных химических веществ и клиника профессиональных отравлений	ПК-1, ПК-3
Б1.Б.1.5.4	Меры профилактики профессиональных заболеваний химической этиологии	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.5.5	Химический фактор в экстремальных ситуациях	ПК-1, ПК-3
Б1.Б.1.5.6	Биологический фактор производственной среды	ПК-1, ПК-3
<b>Б1.Б.1.6</b>	<b>Гигиенические основы санитарной техники в производстве и средства индивидуальной защиты</b>	<b>ПК-1, ПК-5</b>
Б1.Б.1.6.1	Вентиляция	ПК-1, ПК-5
Б1.Б.1.6.2	Освещение	ПК-1, ПК-5
Б1.Б.1.6.3	Средства индивидуальной защиты	ПК-1, ПК-5
<b>Б1.Б.1.7</b>	<b>Гигиена питания в ведущих отраслях экономики</b>	<b>ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7</b>
Б1.Б.1.7.1	Гигиена питания в машиностроении и приборостроении	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.7.2	Гигиена питания в химической, нефтяной и газовой промышленности	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.7.3	Гигиена питания в промышленности строительных материалов и строительном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.7.4	Гигиена питания в горнодобывающей промышленности	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.7.5	Гигиена питания в металлургической промышленности	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.7.6	Гигиена питания в легкой промышленности	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.7.7	Гигиена питания в электронной и радиотехнической промышленности	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.7.8	Гигиена питания в полиграфической промышленности	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.7.9	Гигиена питания при работе с видеодисплейными терминалами и персональными компьютерами	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
<b>Б1.Б.1.8</b>	<b>Гигиена питания в сельскохозяйственном производстве</b>	<b>ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7</b>
Б1.Б.1.8.1	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в сельскохозяйственном производстве	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.8.2	Гигиена питания в полеводстве	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.8.3	Гигиена питания при применении химических и биологических средств защиты растений	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.8.4	Гигиена питания в животноводстве, звероводстве и птицеводстве на промышленной основе	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.8.5	Ремонт сельскохозяйственной техники	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
<b>Б1.Б.1.9</b>	<b>Гигиена питания на транспорте</b>	<b>ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7</b>

Б1.Б.1.9.1	Общие вопросы гигиены транспорта	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.9.2	Гигиена питания на транспортных предприятиях	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.9.3	Гигиена питания на железнодорожном транспорте	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.9.4	Гигиена питания морского, речного и рыбопромыслового флота	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.9.5	Гигиена питания на воздушном транспорте	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
<b>Б1.Б.1.10</b>	<b>Гигиена питания медицинских работников</b>	<b>ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7</b>
Б1.Б.1.10.1	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям питания медицинских работников	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
<b>Б1.Б.1.11</b>	<b>Гигиена питания отдельных категорий населения</b>	<b>ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7</b>
Б1.Б.1.11.1	Гигиена питания женщин	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.11.2	Гигиена питания лиц пенсионного возраста и инвалидов	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.11.3	Гигиена питания подростков	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7

#### 4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПО ВИДАМ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

4.1 **Сроки обучения:** первый и второй семестры обучения в ординатуре (в соответствии с учебным планом и календарным учебным графиком Программы).

4.2 **Промежуточная аттестация:** экзамен (в соответствии с учебным планом календарным учебным графиком программы).

Виды учебной работы	Всего, час.	Объем по полугодиям			
		1	2	3	4
Контактная работа обучающегося с преподавателем по видам учебных занятий (Контакт. раб.):	768	546	222		-
Лекционное занятие (Л)	76	54	22		-
Семинарское занятие (СЗ)	300	200	100		-
Практическое занятие (ПЗ)	392	292	100		-
Самостоятельная работа обучающегося, в том числе подготовка к промежуточной аттестации (СР)	384	273	111		-
Вид промежуточной аттестации: Зачет (З), Дифференцированный зачет (ДЗ), Экзамен (Э)	Э	Э	Э		-
Общий объем	в часах	1152	819	333	-
	в зачетных единицах	32	22,75	9,25	-

#### 4.3 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Код	Название	Кол-во час./зач. ед.				Индексы формируемых компетенций
		Л	СЗ	ПЗ	СР	
<b>Первый семестр</b>						
Б1.Б.1.1	Организация, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями питания	10	30	60	33	УК-1, УК-2, УК-3; ПК-1-10
Б1.Б.1.2	Психофизиологические факторы трудового процесса	10	30	52	50	УК-1; ПК-1, ПК-2, ПК-6
Б1.Б.1.3	Физические факторы производственной среды	10	50	40	50	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.4	Производственная пыль	10	30	60	50	ПК-1, ПК-4, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.5	Химический и биологический факторы производственной среды	10	30	40	50	ПК-1, ПК-3, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.6	Гигиенические основы санитарной техники в производстве и средства индивидуальной защиты	4	30	40	40	ПК-1, ПК-5
<b>Итого за семестр</b>		<b>54</b>	<b>200</b>	<b>292</b>	<b>273</b>	<b>УК-1-3; ПК-1-10</b>
<b>Второй семестр</b>						
Б1.Б.1.7	Гигиена питания в ведущих отраслях экономики	5	20	20	20	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.8	Гигиена питания в сельскохозяйственном производстве	5	20	20	20	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.9	Гигиена питания на транспорте	5	20	20	20	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.10	Гигиена питания медицинских работников	5	20	20	20	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
Б1.Б.1.11	Гигиена питания отдельных категорий населения	2	20	20	31	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
<b>Итого за семестр</b>		<b>22</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>111</b>	<b>ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7</b>
<b>Всего</b>		<b>76</b>	<b>300</b>	<b>392</b>	<b>384</b>	<b>УК-1, УК-2, УК-3, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-5, ПК-6, ПК-7, ПК-8, ПК-9, ПК-10</b>

## 5. ОРГАНИЗАЦИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

5.1 Текущий контроль направлен на систематическую проверку качества усвоения учебного материала ординаторами. Текущий контроль осуществляется непрерывно в процессе учебных занятий. Задача текущего контроля – предварительная оценка сформированности знаний, умений.

5.2 Проверяются элементы тем и темы содержания рабочей программы.

Освоение рабочей программы сопровождается промежуточной аттестацией обучающихся, проводимой в формах, определённых учебным планом (экзамен).

5.3 Промежуточная аттестация заключается в оценке сформированности умений, практических навыков, предварительная оценка сформированности соответствующих компетенций. Периоды промежуточной аттестации устанавливаются учебным планом.

## 6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### 6.1 Текущий контроль

#### 6.1.1 Примеры контрольных вопросов(заданий), выявляющих теоретическую подготовку ординатора:

<i>№</i>	<i>Содержание вопроса (задания)</i>	<i>Индексы проверяемых компетенций</i>
1	Дайте определение профессионального заболевания и профессионально обусловленного заболевания <i>Ответ:</i> Профессиональное заболевание – заболевание, развившееся в результате воздействия факторов риска, обусловленных трудовой деятельностью (определение Международной организации питания – МОТ). Профессионально обусловленные заболевания - группа болезней, полиэтиологических по своей природе, в возникновении которых производственные факторы вносят определенны вклад.	ПК-1, ПК-6
2	Какие основные документы используются для оценки санитарно-эпидемиологического состояния медицинской организации? <i>Ответ:</i> 1. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения». 2. СанПиН 2.1.3.2630-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям, осуществляющим медицинскую деятельность». 3. СанПиН 2.1.7.2790-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к обращению с медицинскими отходами».	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
3	Как подразделяются химические вещества по степени токсичности? <i>Ответ:</i> По степени токсичности химические вещества подразделяются на 4 класса: 1-й – чрезвычайно токсичные; 2-й – высокотоксичные; 3-й – умеренно токсичные; 4-й – малотоксичные.	ПК-1, ПК- 3

### 6.1.2 Примеры тестовых заданий

№	Содержание тестовых заданий	Индексы проверяемых компетенций
	<i>Инструкция: выберите один правильный ответ:</i>	
1.	<p>Контингенты, подлежащие предварительным и периодическим медицинским осмотрам, определяет:</p> <p>А. орган Роспотребнадзора;</p> <p>Б. администрация предприятия;</p> <p>В. Роспотребнадзор совместно с профсоюзным комитетом;</p> <p>Г. Роспотребнадзор совместно с администрацией и профсоюзным комитетом;</p> <p>Д. специалист по охране питания.</p>	УК-1; ПК-1; ПК-2
	Ответ: Б.	
2.	В соответствии с «Гигиенической классификацией питания» (Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса.	ПК-1, ПК-2, ПК-6
	<p>Критерии и классификация условий среды Р 2.2.2006-05) по условиям и характеру питания различают:</p> <p>А. 2 класса;</p> <p>Б. 3 класса;</p> <p>В. 4 класса;</p> <p>Г. 5 классов;</p> <p>Д. 6 классов.</p>	
	Ответ: В.	
3.	<p>Для экранирования электростатического поля предпочтительнее следующий материал:</p> <p>А. фанера;</p> <p>Б. полимерный материал;</p> <p>В. металлическая сетка;</p> <p>Г. металлическая пленка или фольга;</p> <p>Д. листовой металл толщиной 0,5-3мм.</p>	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
	Ответ: В.	
	<p><i>Инструкция: выберите один правильный ответ по схеме:</i></p> <p>А. Если правильные ответы 1, 2 и 3;</p> <p>Б. Если правильные ответы 1 и 3;</p> <p>В. Если правильные ответы 2 и 4;</p> <p>Г. Если правильный ответ 4;</p> <p>Д. Если правильные ответы 1, 2, 3 и 4.</p>	
5.	<p>При расследовании профзаболеваний врач по гигиене питания обязан проводить:</p> <p>1. обследование рабочего места;</p> <p>2. лабораторно-инструментальные исследования;</p> <p>3. проверку соблюдения сроков периодических медосмотров;</p> <p>4. оценку общих заболеваний работающего.</p>	УК-2; ПК-1, ПК-2
	Ответ: А.	
6.	<p>Отличительными особенностями профессиональных заболеваний и отравлений в сравнении с непрофессиональными заболеваниями являются:</p> <p>1. наличие конкретных агентов в производстве, воздействие которых приводит к профзаболеванию;</p> <p>2. трудность диагностики и сложность дифференциальной диагностики;</p> <p>3. большой экономический ущерб, приносимый профзаболеваемостью;</p> <p>4. большой социальный ущерб, наносимый пострадавшему работнику.</p>	УК-2; ПК-1, ПК-2
	Ответ: А.	

7.	Трудовая нагрузка на организм работающего определяется: 1. факторами трудового процесса; 2. условиями производственной среды; 3. организацией ритмичности трудового процесса; 4. организацией режима питания.	ПК-1, ПК-2; ПК-6
	Ответ: Д.	
8.	Снижение шума в источнике его образования может осуществляться: 1. технологическими мерами; 2. конструктивными мерами; 3. звукоизоляцией; 4. эксплуатационными мерами.	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
	Ответ: А.	
9.	Органами-мишенями для лазерного излучения являются: 1. кожа; 2. головной мозг; 3. глаза;	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7
	4. гонады.	
	Ответ: А.	

### 6.1.3 Примеры контрольных заданий, выявляющих практическую подготовку ординатора:

<i>№</i>	<i>Содержание задания</i>	<i>Индексы проверяемых компетенций</i>
1.	Перечислите основные требования к организации вентиляции при проведении обследования объекта.  <i>Ответ:</i> 1. Рациональный выбор системы вентиляции (естественная, приточно-вытяжная с механическим побуждением, централизованное кондиционирование); 2. Эффективная работа системы (кратность воздухообмена, правильное расположение «приток – вытяжка», ламинарный поток); 3. Соблюдение безопасного режима эксплуатации (исправность, регулярная очистка системы, замена фильтров, дезинфекция воздуховодов и т.д.)	ПК-1, ПК-5
2.	Перечислите основные источники химического загрязнения воздуха в помещениях медицинской организации.  <i>Ответ:</i> Основными источниками химического загрязнения воздуха в помещениях медицинской организации являются: • больной как источник антропоксинов (ксенобиотиков); • полимерные строительные и отделочные материалы; • лечебная и диагностическая аппаратура; • лекарственные и дезинфицирующие средства; • атмосферный воздух.	ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6, ПК-7
3.	Назовите технические средства борьбы с шумом?  <i>Ответ:</i> Технические средства борьбы с шумом: - устранение причин возникновения шума или снижение его в источнике; - ослабление шума на путях передачи; - непосредственная защита работающего или группы рабочих от воздействия шума.	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7



## 6.2 Промежуточная аттестация

### 6.2.1 Примеры тестовых заданий (этап междисциплинарного тестирования):

<i>№</i>	<i>Содержание тестового задания</i>	<i>Индексы проверяемых компетенций</i>
	<p><i>Инструкция: выберите правильный ответ по схеме:</i></p> <p><i>А. Если правильные ответы 1, 2, 3;</i></p> <p><i>Б. Если правильные ответы 1, 3;</i></p> <p><i>В. Если правильные ответы 2, 4;</i></p> <p><i>Г. Если правильный ответ 4;</i></p> <p><i>Д. Если правильные ответы 1, 2, 3, 4.</i></p>	
1.	<p>При расследовании профзаболеваний медицинских работников врач по гигиене питания обязан проводить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. обследование рабочего места;</li> <li>2. лабораторно-инструментальные исследования;</li> <li>3. проверку соблюдения сроков периодических медосмотров;</li> <li>4. оценку общих заболеваний работающего.</li> </ol> <p>Ответ: А.</p>	ПК-1, ПК-2; ПК-6; ПК-7
2.	<p>Для предупреждения профессиональных отравлений радикальными являются мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рациональная организация вентиляции;</li> <li>2. Комплексная механизация и автоматизация с дистанционным управлением;</li> <li>3. Применение средств индивидуальной защиты;</li> <li>4. Замена токсичных веществ на нетоксичные.</li> </ol> <p>Ответ: В.</p>	УК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-5
3.	<p>Вероятность развития у ткачих профессиональных заболеваний, обусловленных воздействием шума, зависит от:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Продолжительности работы на ткацком станке;</li> <li>2. Сменной работы;</li> <li>3. Уровня шума в цехе;</li> <li>4. Количества обслуживаемых станков.</li> </ol> <p>Ответ: Б.</p>	УК-1; ПК-1, ПК-2, ПК-4, ПК-6
4.	<p>Наиболее эффективные технологические мероприятия по профилактике неблагоприятного воздействия гидрата окиси бериллия на организм рабочих:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Герметизация технологического оборудования;</li> <li>2. Применение средств индивидуальной защиты.</li> <li>3. Автоматизация производства с дистанционным управлением;</li> <li>4. Организация местной вытяжной вентиляции.</li> </ol> <p>Ответ: Б.</p>	УК-1, ПК-1, ПК-2, ПК-3, ПК-6

### 6.2.2 Примеры контрольных вопросов, выявляющих теоретическую подготовку ординатора (этап собеседования):

<i>№</i>	<i>Содержание вопроса</i>	<i>Индексы проверяемых компетенций</i>
1.	Какие приоритетные пути реализации программ по профилактическим мероприятиям выделены в Статье 12 ФЗ РФ от 21 ноября 2011 г. № 323-ФЗ.	УК-1; ПК-1; ПК-2

	<p><i>Ответ:</i> Статья 12 устанавливает приоритет профилактических мероприятий, что осуществляется путем:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• «разработки и реализации программ формирования здорового образа жизни, предупреждения и борьбы с немедицинским потреблением наркотических средств, и психотропных веществ;</li> <li>• осуществления санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;</li> <li>• осуществления мероприятий по предупреждению и раннему выявлению заболеваний, в том числе предупреждению социально значимых заболеваний и борьбе с ними;</li> <li>• проведения профилактических и иных медицинских осмотров, диспансеризации, диспансерного наблюдения в соответствии с законодательством Российской Федерации;</li> <li>• осуществления мероприятий по сохранению жизни и здоровья граждан в процессе их обучения и трудовой деятельности в соответствии с законодательством Российской Федерации».</li> </ul>	
2.	<p>Приведите классификацию медицинских отходов по СанПиН 2.1.7.2790-10»</p> <p><i>Ответ:</i> Медицинские отходы делятся на 5 классов. Класс А – эпидемиологически безопасные отходы, по составу приближенные к ТБО; Класс Б – эпидемиологически опасные отходы; Класс В – чрезвычайно эпидемиологически опасные отходы; Класс Г – токсикологически опасные отходы 1-4-го классов опасности; Класс Д – радиоактивные отходы</p>	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7
3.	<p>Какие показатели теплового состояния рабочего относятся к объективным?</p> <p><i>Ответ:</i> К объективным показателям теплового состояния относятся: А. Показатели теплового обмена: - температура тела («ядра»), под ней понимают температуру внутренних органов и тканей (печени, мозга, желудка, легких, проксимального отдела прямой кишки). Обычно температуру тела измеряют в подмышечной впадине, под языком или в прямой кишке (Тр); - температура кожи (оболочки) зависит от величины просвета сосудов, главным образом, артерий и капилляров, и степени их кровенаполнения. Измеряется локальная температура кожи и средневзвешенная (СВТК); - средняя температура тела – рассчитывается из значений температуры тела (Тр) и кожи (СВТК) с учетом коэффициентов смешивания; - «изменение теплосодержания»; - влаготери. Б. Другие физиологические показатели: - сердечно-сосудистой системы (частота сердечных сокращений, артериальное давление и др.); - дыхательной системы (частота дыханий, легочная вентиляция); - водно-солевого обмена.</p>	УК-1; ПК-4

### 6.2.3 Примеры контрольных заданий, выявляющих практическую подготовку ординатора (этап собеседования):

№	Содержание задания	Индексы проверяемых компетенций
1.	Какие мероприятия необходимы для защиты от шума в медицинской организации?	УК-1; ПК-4, ПК-6, ПК-7

	<p><i>Ответ:</i>  <i>Мероприятия по борьбе с шумом должны быть:</i>  - Архитектурно-планировочные;  - Строительно-акустические;  - Технические (размещение и конструкция оборудования, замена на малошумное согласно требованиям, изложенным в приложении 7 к СанПиН 2.1.3.2630-10);  - Административные (режим в помещениях)</p>	
2.	<p>От каких факторов зависит естественное освещение производственных помещений?</p> <p><i>Ответ:</i></p>	ПК-1, ПК-5
	<p>Естественное освещение производственных помещений зависит от многих факторов, важнейшими из которых являются:  - географическая широта местности;  - время года и суток;  - ориентация окон здания по сторонам света;  - наличие затенения противостоящими объектами;  - внутренние факторы (планировка, размеры помещений и оконных проемов, окраска стен и пола состояние остекления и др.)</p>	
3.	<p>Назовите и охарактеризуйте основные неблагоприятные производственные факторы, воздействующие на рабочих металлургического предприятия.</p> <p><i>Ответ:</i>  Основные неблагоприятные производственные факторы, воздействующие на рабочих металлургического предприятия:  - наличие на большинстве участков мощного нагревательного оборудования, расплавленного и раскаленного металла, шлака, агломерата, обуславливает огромное тепловыделение в помещении цехов и интенсивное инфракрасное, а на некоторых участках и ультрафиолетовое (электродуговые печи) излучение;  - резкие перепады температуры в холодный период года;  - поступление химических веществ в рабочие помещения, в первую очередь оксида углерода;  - пылевой фактор;  - производственный шум интенсивностью 90 – 110 дБ;  - локальная вибрация, обусловленная применением пневматических инструментов</p>	ПК-1, ПК-2, ПК-6, ПК-7

#### **6.2.4 Примеры ситуационных задач (этап собеседования):**

<i>№</i>	<i>Содержание задачи</i>	<i>Индексы проверяемых компетенций</i>
1.	<p>В прядильном цехе ткацкого комбинате в качестве сырья используется хлопок, при обработке которого воздух загрязняется хлопковой пылью. Аспирационным методом были отобраны пробы воздуха на рабочих местах для определения концентрации пыли. Проба отбиралась 10 мин. при скорости просасываемого воздуха 10 л/мин. Масса фильтра до отбора пробы – 0,0160 г, после отбора – 0,0175 г. Химический анализ пыли показал, что содержание двуоксида кремния в ней составляет 12%.</p>	УК-1; ПК-1, ПК-2; ПК-3; ПК-4; ПК-6; ПК-7

	<p>Инструкция: выберите правильные ответы по схеме:</p> <p>А. Если правильные ответы 1, 2 и 3;  Б. Если правильные ответы 1 и 3;  В. Если правильные ответы 2 и 4;  Г. Если правильный ответ 4;  Д. Если правильные ответы 1, 2, 3 и 4.</p> <p>Рассчитайте концентрацию пыли в воздухе и оцените запыленность воздушной среды в прядильном цехе (сравните с предельно допустимой концентрацией (ПДК):</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. соответствует ПДКсс;</li> <li>2. соответствует ПДКмр;</li> <li>3. ниже ПДКсс ;</li> <li>4. выше ПДКсс.</li> </ol> <p>Ответ Г.</p> <p>Метод отбора проб пыли, который можно использовать в цехе:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. аспирационный;</li> <li>2. кониметрический;</li> <li>3. седиментационный;</li> <li>4. портативный.</li> </ol> <p>Ответ Б.</p> <p>Для исследования пыли используется метод:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. элементный;</li> <li>2. газохроматографический;</li> <li>3. весовой;</li> <li>4. хроматомасспектрометрический;</li> </ol> <p>Ответ Б.</p> <p>Хлопковая пыль оказывает на организм действие преимущественно:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. общетоксическое;</li> <li>2. аллергическое;</li> <li>3. канцерогенное;</li> <li>4. фиброгенное.</li> </ol> <p>Ответ В.</p> <p>Для профилактики вредного воздействия пыли необходимы мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. технологические;</li> <li>2. санитарно-технические;</li> <li>3. медико-биологические;</li> <li>4. организационные.</li> </ol> <p>Ответ Д.</p>	
2.	<p>На предприятии в помещении кузнечного цеха расположены нагревательные печи и кузнечные прессы. Обрабатываемые слитки нагреваются, подвергаются ковке, штамповке и прессованию. В теплый период года – летом были проведены исследования условий питания в цехе. На организм рабочих воздействуют следующие факторы: шум – максимальный уровень звука до 110 дБА, повышенная температура воздуха – +35°С, относительная влажность – 35%, лучистое тепло – до 2800 Вт/м<sup>2</sup>, содержание в воздухе оксида углерода – 50 мг/м<sup>3</sup>.</p>	УК-1; ПК-1; ПК-2, ПК-3; ПК-4; ПК-5; ПК-6; ПК-7

	<p><i>Инструкция: выберите правильные ответы по схеме:</i></p> <p>А. Если правильные ответы 1, 2 и 3;  Б. Если правильные ответы 1 и 3;  В. Если правильные ответы 2 и 4;  Г. Если правильный ответ 4;  Д. Если правильные ответы 1, 2, 3 и 4.</p> <p>Шум в кузнечном цехе классифицируется как:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. широкополосный;</li> <li>2. тональный;</li> <li>3. постоянный;</li> <li>4. непостоянный.</li> </ol> <p>Ответ В.</p>		
	<p>Факторы производственной среды цеха, которые не соответствуют гигиеническим нормативам:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. микроклимат;</li> <li>2. шум;</li> <li>3. концентрация оксида углерода;</li> <li>4. относительная влажность воздуха.</li> </ol> <p>Ответ А.</p> <p>Для профилактики вредного воздействия факторов необходимы мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. технологические;</li> <li>2. санитарно-технические;</li> <li>3. медико-биологические;</li> <li>4. организационные.</li> </ol> <p>Ответ Д.</p> <p>Оптимальная система вентиляции в данном цехе:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. естественная;</li> <li>2. механическая;</li> <li>3. общеобменная приточно-вытяжная;</li> <li>4. местная приточная.</li> </ol> <p>Ответ В.</p> <p><i>Инструкция. Установите соответствие между позициями, представленными в обозначенных колонках. Для каждого буквенного компонента левой колонки выберите пронумерованный элемент правой колонки. Каждый пронумерованный элемент правой колонки может быть выбран один раз, более одного раза или не выбран совсем.</i></p> <p>Ответ: А – 2, 3, 6; Б – 1, 2, 4, 5; В – 1, 3, 4, 6, 7.</p>		
	<p>Фактор производственной среды</p> <p>А. Нагревающий микроклимат  Б. Шум  В. Оксид углерода  А. Нагревающий микроклимат  Б. Шум</p>	<p>Проявление неблагоприятного влияния</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. снижение артериального давления</li> <li>2. повышение артериального давления</li> <li>3. головокружение</li> <li>4. раздражительность, плохой сон</li> <li>5. тугоухость</li> <li>6. общие признаки гипоксии</li> <li>7. образование карбоксигемоглобина</li> <li>8. образование метгемоглобина</li> </ol>	

Фактор производственной среды	Профилактическое мероприятие	
А. Микроклимат Б. Шум В. Вредные химические вещества	1. организация воздушного душирования	
	2. применение средств индивидуальной защиты	
	3. оптимизация режима питания и отдыха	
	4. оптимизация питьевого режима	
	5. организация лечебного питания	
	6. использование вкладышей (беруши)	
Ответ: А – 1, 3, 4; Б – 2, 3, 6; В – 1, 2.		

## 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ

### 7.1 Учебно-методическая документация и материалы:

1. Слайд-презентации лекций по темам рабочей программы, размещённые на кафедре.
2. Учебные пособия по разделам рабочей программы, размещённые в научной библиотеке.

### 7.2 Литература

В качестве учебной литературы используется оригинальная монографическая и периодическая литература по тематике специальности. К основным средствам обучения также относятся учебно-методические комплексы, аудио- и видеокорсы, справочная литература, словари (толковые, общие и отраслевые).

#### *Основная:*

1. Амлаева К.Р., Общие и частные вопросы медицинской профилактики [Электронный ресурс] / под ред. К. Р. Амлаева, В. Н. Муравьевой - М. ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 512 с. - ISBN 978-5-9704-4575-4 - <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970445754.html>
2. Старчиков М. Ю., Правовой минимум медицинского работника (врача) [Электронный ресурс] / М. Ю. Старчиков - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 256 с. - ISBN 978-5-9704-4285-2 - <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970442852.html>
3. Татарников М.А., Охрана питания в медицинских организациях [Электронный ресурс] / Татарников М.А. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 344 с. - ISBN 978-5-9704-3941-8 - <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970439418.html>

#### *Дополнительная:*

1. Измеров Н.Ф., Труд и здоровье [Электронный ресурс] / Н. Ф. Измеров, И. В. Бухтияров, Л. В. Прокопенко, Н. И. Измерова, Л. П. Кузьмина - М.: Литтерра, 2014. 416с. ISBN 978-5-4235-0110-5 - <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785423501105.html>

### *Информационный ресурс:*

1. Азизов Б.М., Чепегин И.В. Производственная санитария и гигиена питания: Учебное пособие. - М.: Инфра-М, 2018. - 349 с.
2. Алексеев В.Н., Свидовый В.И., Косачева Т.И. Глаз и инфразвук. – СПб: Кормчий, 2004. – 112 с.
3. Афанасьева Р. Ф., Бессонова Н. А., Бурмистрова О. В. и др. Интегральная оценка нагревающего микроклимата при аттестации рабочих мест: методические рекомендации – М.: НИИ МТ РАМН, 2010. - 20 с.
4. Афанасьева Р. Ф., Бессонова Н. А., Бурмистрова О. В. и др. Режимы питания и отдыха работающих в нагревающем микроклимате в производственном помещении и на открытой местности в теплый период года: методические рекомендации – М.: НИИ МТ РАМН, 2010. – 24 с.
5. Баранов А.А., Кучма В.Р., Намазова-Баранова Л.С. и др. Здоровье и развитие подростков России. – М.: НЦЗД РАМН, 2010. – 54 с.
6. Вильк М.Ф., Капцов В.А., Панова В.Б. Профессиональный риск работников железнодорожного транспорта. М.: ООО Фирма «Реинфор», 2007. 293 с.
7. Гигиена питания. Учебное пособие / В.А. Кирюшин, А.М. Большаков, Т.В. Мотайлов. - М.: Феникс, 2015. - 336 с.
8. Гигиена питания: учебник / Под ред. Н.Ф. Измерова, В.Ф. Кириллова. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 592 с.
9. Гигиена питания: учебник / Под ред. Н.Ф. Измерова, В.Ф. Кириллова. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. – 592 с.
10. Гигиенические аспекты лазерной безопасности в медицине. / Под ред. проф. В.И. Свидового – СПб: Абевега, 2005. – 83 с.
11. Дыскин А.А., Решетюк А.Л. Здоровье и труд в пожилом возрасте. - М.: Медицина, 1988.
12. Ефремова О.С. Охрана питания от А до Я. Изд.6-е, перераб. и доп. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2010. - 624 с.
13. Измеров Н.Ф., Проколенко Л.В., Тихонова Г.И. и др. Оценка апостериорного профессионального риска по показателям профессиональной заболеваемости: методические рекомендации – М.: НИИ МТ РАМН, 2010. - 16 с.
14. Измеров Н.Ф., Суворов Г.А. Физические факторы производственной и природной среды. Гигиеническая оценка и контроль. - М.: Медицина, 2003. 560 с.
15. Измерова Н.И., Юшкова О. И., Рубцов М.Ю. и др. Методические рекомендации по оценке профессионального стресса при напряженном умственном труде у офисных работников – М.: НИИ МТ РАМН, 2011. – 56 с.
16. Кучеренко В.З. Применение методов статистического анализа для изучения общественного здоровья и здравоохранения. Учебное пособие. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011. – 256 с.
17. Матюхин В.В, Юшкова О.И., Калинина А.С. и др. Программа оптимизации работоспособности операторов, диспетчеров: методические рекомендации – М.: НИИ МТ РАМН, 2010. – 20 с.
18. Пилат Т.Л., Кузьмина Л.П., Измерова Н.И. Детоксикационное питание / Под. ред. Т.Л. Пилат. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2012. – 688 с.

19. Профессиональный риск для здоровья работников: руководство. / Под ред. Н.Ф. Измерова, Э.И. Денисова. – М.: Тровант, 2003. – 448 с.
20. Р 2.1.10.1920-04 «Руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду».
21. Р 2.2.1766-03. «Руководство по оценке профессионального риска для здоровья работников. Организационно-методические основы, принципы и критерии оценки».
22. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий питания».
23. Руководство к практическим занятиям по гигиене питания: учебное пособие / Под ред. В.Ф. Кириллова. М.: ГЭОТАР–Медиа, 2008.
24. Сивочалова О.В., Фесенко М.А., Голованева Г.В. Охрана репродуктивного здоровья женщин работниц общие положения: методические рекомендации – М.: НИИ МТ РАМН, 2011. – 32 с.
25. Петрухина М.И. Внутрибольничные инфекции: эпидемиология и профилактика. Учебное пособие для врачей. / Петрухина М.И., Ющенко Г.В., Суранова Т.Г. и др. Всего – 6 авт., М.: ЗАО «МП Гигиена», 2008. – 504 с.
26. Сухарев А.Г., Игнатова Л.Ф. (ред.). «Современная технология социально-гигиенического мониторинга населения. Учебно-методическое пособие. –М., 2008. - 68 с.
27. Ющенко Г.В. Кишечные инфекции. Учебное пособие для врачей /Ющенко Г.В., Шапошников А.А., Хацуков К.Х., Суранова Т.Г. М.: ЗАО «МП Гигиена», 2009. – 416 с.

## **8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ**

Помещения кафедры представляют собой учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. Помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин (модулей).

Минимально необходимый для реализации программы ординатуры перечень материально-технического обеспечения включает в себя специально оборудованные помещения для проведения учебных занятий, в том числе аудитории, оборудованные мультимедийными и иными средствами, позволяющим обучающимся осваивать знания, предусмотренные профессиональной деятельностью, в т.ч. индивидуально.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и



обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду РМАНПО.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий допускается замена специально оборудованных помещений их виртуальными аналогами, позволяющими обучающимся осваивать умения и навыки, предусмотренные профессиональной деятельностью.

Кафедра обеспечена необходимым комплектом лицензионного программного обеспечения (состав определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению).

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда обеспечивают одновременный доступ не менее 25 процентам обучающихся по программе ординатуры.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин (модулей) и подлежит ежегодному обновлению.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

## **9. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

Реализация программы ординатуры обеспечивается профессорско-преподавательским НГИУВ-филиала ФГБОУ ДПО РМАНПО.