

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОСТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФАКУЛЬТЕТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

ПРИНЯТО
на заседании ученого совета
ФГБОУ ВО РостГМУ
Минздрава России
Протокол № 9

«27» 08 2020г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
«4» 09 2020г.
№ 407

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ВРАЧЕЙ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

(СРОК ОБУЧЕНИЯ 144 АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ)

**Ростов-на-Дону
2020**

Основными компонентами дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по специальности «Гигиена питания» являются (цель программы, планируемые результаты обучения; учебный план; требования к итоговой аттестации обучающихся; рабочие программы учебных модулей; организационно-педагогические условия реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации; оценочные материалы и иные компоненты.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации врачей по специальности «Гигиена питания» одобрена на заседании кафедры гигиены №2

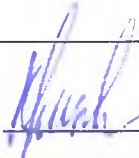
Протокол № 11 от «26» августа 2020г.

Заведующий кафедрой д.м.н., профессор  Айдинов Г.Т.

2. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей
по специальности «Гигиена питания»

срок освоения 144 академических часов

СОГЛАСОВАНО	
Проректор по последипломному образованию	« <u>26</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.  Брижак З.И.
Декан факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	« <u>26</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.  Бадалянец Д.А.
Начальник управления организации непрерывного образования	« <u>26</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.  Герасимова О.В.
Заведующий кафедрой	« <u>26</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.  Айдинов Г.Т.

дополнительной профессиональной образовательной программы повышения
квалификации врачей по специальности
«Гигиена питания»
(срок обучения 144 академических часов)

[illegible]

4. Общие положения

4.1. Цель дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей со сроком освоения 144 академических часов по специальности «Гигиена питания» заключается в совершенствовании знаний и умений в рамках имеющейся квалификации.

4.2. Актуальность программы: Актуальность дополнительной профессиональной образовательной программы повышения квалификации по специальности «Гигиена питания» обоснована принятием Федерального Закона (Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации) № 323-ФЗ и изменениями Закона «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения РФ» № 52-ФЗ, которые существенно изменили содержание деятельности врача по гигиене питания. В частности главной задачей врача по гигиене питания на современном этапе является оценка и прогнозирование состояния здоровья человека в связи с влиянием факторов окружающей и производственной среды, включая факторы, связанные с новыми технологиями, такими как нанотехнологии и современные информационные технологии.

4.3. Задачи программы:

1. Совершенствовать объем базовых, фундаментальных медицинских знаний, формирующих профессиональные компетенции врача по гигиене питания, способного успешно решать свои профессиональные задачи.
2. Совершенствовать профессиональную подготовку врача-специалиста, обладающего гигиеническим мышлением, хорошо ориентирующегося во всех разделах гигиены, имеющего углубленные знания смежных дисциплин.
3. Сформировать умения в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов.
4. Совершенствовать навыки проведения обследования объектов обитания и окружающей среды, оценки состояния здоровья различных контингентов населения по профильной специальности и общеврачебными навыкам по медико-профилактическому направлению.
5. Совершенствовать систему общих и специальных знаний, умений и навыков по организации государственного санитарно-эпидемиологического надзора в соответствии с Законами и нормативными документами РФ, решениями Таможенного Союза и ЕАЭС.

Сформировать знания: в свете последних изменений законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовых основ в области защиты прав потребителей; организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; принципов

построения здорового образа жизни, эпидемиологии инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противоэпидемических мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях, а также в чрезвычайных ситуациях; эпидемиологии и профилактики внутрибольничных инфекций; санитарно-эпидемиологических требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципов гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест, гигиенических требований к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы; современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости, физического и психического развития детей и подростков; гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, меры профилактики их вредного воздействия.

Сформировать умения: - к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций; к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере; применять современные гигиенические методики сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья взрослого населения, детей и подростков на уровне различных подразделений медицинских организаций в целях разработки научно обоснованных мер по улучшению и сохранению здоровья населения; использования методов оценки природных и медико-социальных факторов в развитии болезней, проводить их коррекцию, осуществлять профилактические мероприятия по предупреждению инфекционных, паразитарных и неинфекционных болезней, проводить санитарно-просветительскую работу по гигиеническим вопросам; к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим к сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний; к применению основных принципов управления в профессиональной сфере; оцениванию документов, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека; отбору образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, измерению факторов среды обитания; выявлению причинно-следственных связей между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровью людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение; применению методов и методик исследований (испытаний) и измерений; определение наличия/отсутствия запрещенных веществ в составе продукции/среде обитания; пользованию средствами информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"; научной и справочной литературой; к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных

подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Сформировать навыки: овладеть навыками осуществления государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; выдачи санитарно-эпидемиологических заключений; проведение лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность; проведения государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции; осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности; проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок; проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека; организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий; организации обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора); организации, контроля, планирования и анализа деятельности органов, осуществляющих государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; осуществление взаимодействия с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами; обеспечение развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность; обеспечение координации и полномочий в области федерального государственного контроля (надзора).

Трудоемкость освоения - 144 академических часов (1 месяц).

Основными компонентами Программы являются:

- общие положения;
- планируемые результаты обучения;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- рабочие программы учебных модулей: "Специальные дисциплины", "Смежные дисциплины";
- организационно-педагогические условия;
- формы аттестации;
- оценочные материалы <1>.

<1> Пункт 9 приказа Министерства образования и науки Российской Федерации от 01 июля 2013 г. N 499 "Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам", (зарегистрирован Министерством юстиции

Российской Федерации от 20 августа 2013 г., регистрационный N 29444) с изменениями, внесенными приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 15 ноября 2013 г. N 1244 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 14 января 2014 г., регистрационный N 31014).

4.4. Содержание Программы построено в соответствии с модульным принципом, структурными единицами модулей являются разделы. Каждый раздел дисциплины подразделяется на темы, каждая тема - на элементы, каждый элемент - на подэлементы. Для удобства пользования Программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код раздела дисциплины (например, 1), на втором - код темы (например, 1.1), далее - код элемента (например, 1.1.1), затем - код подэлемента (например, 1.1.1.1). Кодировка вносит определенный порядок в перечень вопросов, содержащихся в Программе, что, в свою очередь, позволяет кодировать контрольно-измерительные (тестовые) материалы в учебно-методическом комплексе (далее - УМК).

4.5. Учебный план определяет состав изучаемых дисциплин с указанием их трудоемкости, объема, последовательности и сроков изучения, устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, обучающий симуляционный курс, семинарские и практические занятия, применение дистанционного обучения), конкретизирует формы контроля знаний и умений обучающихся. Планируемые результаты обучения направлены на формирование профессиональных компетенций врача по гигиене питания. В планируемых результатах отражается преемственность с профессиональными стандартами и квалификационной характеристикой должности врача по гигиене питания <2>.

<2> Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23 июля 2010 г. N 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения" (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 25 августа 2010 г., регистрационный N 18247).

4.6. В Программе содержатся требования к аттестации обучающихся. Итоговая аттестация осуществляется посредством проведения экзамена и выявляет теоретическую и практическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и содержанием Программы.

4.7. Организационно-педагогические условия реализации Программы включают учебно-методическое обеспечение учебного процесса освоения модулей специальности (тематика лекционных, семинарских и практических занятий).

4.8. Характеристика профессиональной деятельности обучающихся:

- **область профессиональной деятельности**¹ охрану здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения;

- **основная цель вида профессиональной деятельности**²: обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;

- **обобщенные трудовые функции:**

А. Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг;

В. Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;

С. Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

Д. Деятельность по обеспечению функционирования органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;

Е. Деятельность по организации федерального государственного контроля (надзора).

- **трудовые функции:**

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

А/02.7 Выдача санитарно-эпидемиологических заключений;

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

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

А/05.7 Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности.

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

В/02.7 Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска

¹Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «27» августа 2014 г. N 1130 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.08.02 гигиена питания (уровень подготовки кадров высшей квалификации)» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 23 октября 2014 г., регистрационный N 34422).

²Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 года N 399н «Об утверждении профессионального стандарта «Профессиональный стандарт. Специалист в области медико-профилактического дела» зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 9 июля 2015 года, регистрационный N 37941).

воздействия факторов среды обитания на здоровье человека.

С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

Д/01.8 Организация обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора);

Д/02.8 Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;

Д/03.8 Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами;

Д/04.8 Обеспечение развития деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность;

Е/01.9 Обеспечение координации и полномочий в области федерального государственного контроля (надзора).

- **вид программы:** практикоориентированная.

4.10. Контингент обучающихся:

- **по основной специальности:** врачи по гигиене питания

5. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Планируемые результаты обучения направлены на формирование профессиональных компетенций врача по гигиене питания. В планируемых результатах отражается преемственность с профессиональным стандартом и квалификационной характеристикой должности врача по гигиене питания.

Характеристика компетенций врача по гигиене питания, подлежащих совершенствованию

5.1. Профессиональные компетенции (далее - ПК):

- **производственно-технологическая деятельность:**

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);

- психолого-педагогическая деятельность:

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);

- организационно-управленческая деятельность:

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 (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10).

5.2.Объем программы: 144 академических часов.

5.3. Форма обучения, режим и продолжительность занятий

График обучения Форма обучения	Акад. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Очно-заочная (с использованием ДОТ)	6	6	1 месяц, 4 недели, 24 дня

Программа повышения квалификации реализуется с использованием ДОТ и ЭО на дистанционной площадке – «Автоматизированная система ДПО ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России (sdo.rostgmu.ru) (далее - система)». В системе, в разделе программы размещены методические материалы, презентации, видеолекции, клинические рекомендации, профессиональные стандарты, а также контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Доступ в автоматизированную систему осуществляется при наличии логина и пароля от личного кабинета, который выдается слушателю после издания приказа о зачислении на цикл.

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
распределения учебных модулей
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей
по специальности
«Гигиена питания»
(срок освоения 144 академических часа)

Код	Наименование разделов модулей	Всего часов	В том числе			Из них	Форма контроля
			лекции	ПЗ	СЗ	ДО	
Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»							
1.	Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы	12	6	6	-	6	ПК
2	Избранные вопросы эпидемиологии, дезинфектологии, энтомологии и паразитологии	12	-	6	6	6	ПК
3.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	18	6	6	6	12	ПК
4.	Пищевые отравления и их профилактика	6	2	4	-	-	ПК
5	Чужеродные вещества в пище и оценка риска воздействия	12	-	6	6	6	ПК
6.	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию	12	-	12	-	6	ПК
7.	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий	6	4	2	-	-	ПК
8	Санитарно-эпидемиологический надзор и	12	6	6	-	6	ПК
9	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли	6	6	-	-	6	ПК
10	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	12	-	-	12	12	ПК
11	Аттестационная работа	12	-	12	-	-	ПК
	Итого	120	30	60	30	60	
Рабочая программа учебного модуля «Смежные дисциплины»							
12	Мобилизационная подготовка и ГО в сфере здравоохранения	12	8	-	4	-	ПК
	Итоговая аттестация	6	-	-	-	-	Экзамен
	Самостоятельная работа	6	-	-	-	-	
Итого		144	38	60	34	60	

ПЗ - практические занятия, СЗ - семинарские занятия.

ДО – дистанционное обучение.

ПК - промежуточный контроль.

ТК - текущий контроль.

7. Календарный учебный график

Учебные модули	Месяц			
	1 неделя (часы)	2 неделя (часы)	3 неделя (часы)	4 неделя (часы)

Фундаментальные дисциплины	-	-	-	-
Специальные дисциплины	36	36	24	30
Смежные дисциплины	-		12	
Итоговая аттестация				6

8. Рабочие программы учебных модулей

Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»

Раздел 1. Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
1.1	Правовые основы деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
1.2	Организация деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
1.3	Кадровое обеспечение органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
1.4	Финансирование деятельности бюджетных организаций Роспотребнадзора
1.5	Организация и осуществление контрольно-надзорных мероприятий
1.6	Законодательное обеспечение надзорных мероприятий
1.7	Защита прав потребителей

Раздел 2. Избранные вопросы эпидемиологии, дезинфектологии, энтомологии и паразитологии

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
1.1	Общая эпидемиология
1.2.	Введение в эпидемиологию
1.3	Учение об эпидемическом процессе
1.4	Учение о природной очаговости инфекционных болезней
1.5	Основные принципы профилактики и меры борьбы с инфекциями
1.6	Эпидемиологический надзор
1.7	Оценка качества и эффективности профилактических и противоэпидемических мероприятий
1.8	Организация противоэпидемических мероприятий при ЧС
1.9	Санитарная и эпидемиологическая характеристика территорий в районе ЧС
1.10	Дезинфекция
1.11	Дезинсекция
1.12	Дератизация

Раздел 3. Рациональное питание и мониторинг

за состоянием фактического питания населения

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
3.1	Теоретические основы рационального питания
3.1.1	Физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии
3.1.2	Нормы физиологических потребностей в белках
3.1.3	Нормы физиологических потребностей в жирах
3.1.4	Нормы физиологических потребностей в углеводах
3.1.5	Нормы физиологических потребностей в витаминах
3.1.6	Нормы физиологических потребностей в макро- и микроэлементах
3.1.7	Нормы физиологических потребностей в энергии
3.2	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения
3.2.1	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания в
3.2.2	Сбор материала по меню-раскладкам
3.2.3	Обработка материала
3.2.4	Анализ полученных данных
3.2.5	Обобщение результатов мониторинга
3.2.6	Оформление рекомендаций по коррективке питания
3.2.7	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания в
3.2.8	Составление анкеты и сбор материала
3.2.9	Проведение расчетов
3.2.10	Анализ полученных данных
3.2.11	Обобщение результатов мониторинга, оформление рекомендаций по коррективке питания
3.3	Государственная политика в области питания населения
3.3.1	Концепция государственной политики в области питания населения РФ
3.3.2	Стратегия государства по улучшению питания взрослого населения РФ
3.3.3	Стратегия государства по улучшению питания детского населения
3.3.4	Доктрина продовольственной безопасности РФ
3.3.5	Продовольственная независимость страны
3.3.6	Изменения в структуре питания населения
3.4	Биологически активные добавки и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью
3.4.1	Научное обоснование применения БАД
3.4.2	Классификация БАД
3.4.3	Функции и область применения БАД
3.4.4	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАД
3.4.5	Определение безопасности БАД
3.4.6	Лабораторное подтверждение состава БАД
3.4.7	Гигиенические требования к маркировке БАД
3.4.8	Гигиенические требования к изготовлению и реализации БАД
3.4.9	Государственная регистрация БАД
3.4.10	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за изготовлением и
3.4.11	Методы лабораторного контроля БАД
3.5	Лечебно-профилактическое и диетическое питание
	Документация на выдачу бесплатного лечебно-профилактического питания в связи с особо
3.5.1	вредными условиями труда
3.5.2	Рационы лечебно-профилактического питания
3.5.3	Перечень производств, работа в которых дает право на выдачу бесплатного лечебно-профилактического питания
3.5.4	Перечень производств, работа в которых дает право на выдачу бесплатного комплекса

3.5.5	Научные основы лечебно-профилактического питания
3.5.6	Механизмы детоксикации вредных веществ в организме человека
3.5.7	Роль отдельных пищевых веществ в детоксикации вредных веществ
3.5.8	Документация на выдачу бесплатного лечебно-профилактического питания в связи с
3.5.9	Медицинские показания для бесплатной выдачи молока или продуктов его заменяющих
3.6	Правила бесплатной выдачи молока
3.6.1	Требования к устройству молокораздаточных пунктов на предприятиях
3.6.2	Диетическое питание в лечебно-профилактических организациях (ЛПО)
3.6.3	Значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний
3.6.4	Характеристика основных типов диет
3.6.5	Гигиенические требования к устройству и оборудованию в диетических столовых и
3.6.6	Гигиенические требования к технологическим процессам приготовления диетических блюд
3.6.7	Требования к соблюдению санитарного режима в диетических столовых и пищеблоках

Раздел 4. Пищевые отравления и их профилактика

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
4.1.	Современная классификация пищевых отравлений
4.1.1	Определение понятий «пищевое отравление», «пищевая токсикоинфекция» пищевая интоксикация», смешанные (микст) пищевые отравления
4.1.2	Эпидемиологические особенности пищевых отравлений
4.1.3	Современные представления о классификации пищевых отравлений
4.1.4	Анализ пищевых отравлений
4.1.5	Показатели учета пищевых отравлений
4.1.6	Распространенность пищевых отравлений на различных территориях
4.1.7	Сезонность возникновения пищевых отравлений
4.1.8	Распространенность пищевых отравлений среди различных возрастных групп
4.1.9	Удельный вес пищевых отравлений микробной и немикробной природы
4.1.10	Этиологическая структура пищевых отравлений микробной и немикробной природы
4.1.11	Роль отдельных пищевых продуктов и блюд в возникновении пищевых отравлений
4.2	Пищевые отравления микробной природы
4.2.1	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами.
4.2.2	Этиология
4.2.3	Патогенез
4.2.4	Эпидемиология
4.2.5	Профилактические мероприятия
4.2.6	Лабораторные исследования
4.2.7	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые малоизученными возбудителями
4.2.8	Этиология
4.2.9	Патогенез
4.2.10	Эпидемиология
4.2.11	Профилактические мероприятия
4.2.12	Лабораторные исследования
4.2.13	Стафилококковые интоксикации
4.2.14	Этиология
4.2.15	Патогенез
4.2.16	Эпидемиология
4.2.17	Профилактические мероприятия
4.2.18	Лабораторные исследования

4.2.19	Ботулизм
4.2.20	Этиология
4.2.21	Патогенез
4.2.22	Эпидемиология
4.2.23	Профилактические мероприятия
4.2.24	Лабораторные исследования
4.2.25	Микотоксикозы
4.2.26	Современные представления о микотоксикозах
4.2.27	Афлатоксины, их свойства
4.2.28	Фузариотоксины, их свойства
4.2.29	Охратоксины, их свойства
4.2.30	T-2 токсины, их свойства
4.2.31	Патулин, его свойства
4.2.32	Профилактические мероприятия по предупреждению микотоксикозов
4.2.33	Пищевые отравления, вызываемые гистамином
4.2.34	Условия образования гистамина в рыбной и другой продукции
4.2.35	Клиника отравления гистамином
4.2.36	Профилактика отравления гистамином
4.2.37	Методика определения гистамина
4.2.38	Нормирование содержания гистамина в рыбе
4.3	Пищевые отравления немикробной природы
4.3.1	Отравления продуктами растительного происхождения
4.3.2	Отравления ядовитыми грибами
4.3.3	Отравления ядовитыми ягодами
4.3.4	Отравления ядовитыми корнями и другими частями растений
4.3.5	Отравления продуктами животного происхождения
4.3.6	Отравления ядовитыми гонадами рыб
4.3.7	Отравления фикотоксинами моллюсков, ракообразных, рыб, водорослей
4.3.8	Отравления примесями химических веществ
4.3.9	Отравления токсичными элементами
4.3.10	Отравления пестицидами
4.3.11	Отравления нитратами, нитритами
4.3.12	Отравления диоксинами
4.3.13	Отравления хлорированными бифенилами
4.3.14	Отравления неустановленной этиологии
4.4	Расследование пищевых отравлений
4.4.1	Методика расследования пищевых отравлений
4.4.2	Документы по расследованию пищевых отравлений
4.4.3	Учет и отчетность по количеству случаев пищевых отравлений и числу пострадавших
4.4.4	Составление акта расследования пищевого отравления
4.4.5	План расследования пищевых отравлений
4.4.6	Порядок проведения расследования
4.4.7	Выявление общих клинических симптомов
4.4.8	Выявление подозреваемого продукта
4.4.9	Проведение лабораторных исследований пищевых продуктов, биоматериалов
4.4.10	Взятие смывов с использовавшихся при изготовлении блюд оборудования, посуды и других материалов

Раздел 5. Чужеродные вещества в пище и оценка риска воздействия

контаминантов пищи на организм человека

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
5.1	Химическая безопасность пищевых продуктов
5.1.1	Токсикология пищи
5.1.2	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов химическими веществами как глобальная проблема
5.1.3	Классификация чужеродных веществ пищи
5.1.4	Пути загрязнения продовольственного сырья чужеродными веществами
5.1.5	Принципы токсикологических исследований пищевых продуктов
5.1.6	Оценка результатов токсикологических исследований
5.1.7	Понятие «органический продукт»
5.1.8	Требования к производству органических продуктов
5.1.9	Организация мониторинга за загрязнением продовольственного сырья и пищевых продуктов
5.1.10	Маркировка органических продуктов
5.2	Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека
5.2.1	Принципы токсикометрии в гигиене
5.2.2	Расчет суточной нагрузки чужеродных веществ, поступивших в организм с пищей
5.2.3	Понятия «допустимая суточная доза», «безопасная суточная доза», « условно переносимое недельное поступление», «опасный фактор»
5.2.4	Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов
5.2.5	Социально-гигиенический мониторинг за структурой питания населения, химической, биологической и радиационной безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов
5.2.6	Математические расчеты безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
5.2.7	Система НАССР, ее использование при составлении программ производственного контроля
5.2.8	Цель и задачи производственного контроля по системе НАССР
5.2.9	Основные принципы НАССР
5.2.10	Формирование руководством предприятия группы НАССР
5.2.11	Определение опасных факторов на этапах технологического процесса
5.2.12	«Риск» как вероятность реализации опасного фактора
5.2.13	Риск допустимый и недопустимый
5.2.14	Система управления рисками
5.2.15	Критические контрольные точки, их особенности
5.2.16	Установление степени рисков для здоровья человека и пределов безопасности
5.3	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением
5.3.1	Законодательная и нормативно-методическая база применения ГМО и ГММ
5.3.2	Оформление государственной регистрации на ГМО и ГММ
5.3.3	Требования к показателям безопасности ГМО и ГММ
5.3.4	Экологические аспекты: распространение растительных культур со свойствами ГМО и ГММ, устойчивость к химическим, и микробиологическим агентам, влияние на воспроизводство природных ресурсов
5.3.5	Получение трансгенных культур как решение проблемы обеспечения человечества пищевыми продуктами
5.3.6	Токсикологическая и гигиеническая оценка ГМО и ГММ
5.3.7	Медико-биологические, медико-генетические и технологические оценки
5.3.8	Медицинские аспекты: общая токсичность, аллергенное, иммуномодулирующее, мутагенное, канцерогенное действие ГМО и ГММ
5.3.9	Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы и государственной регистрации

	ГМО и ГММ
5.3.10	Методы лабораторных исследований продукции, содержащей ГМО и ГММ, использование ПЦР и других методов
5.3.11	Требования к маркировке продукции, содержащей ГМО и ГММ
5.3.12	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов и агрохимикатов, остаточными количествами их в пищевых продуктах
5.3.13	Законодательная база и общие понятия о пестицидах
5.3.14	Классификация пестицидов в зависимости от токсических свойств, целевого назначения, и химического строения
5.3.15	Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к пестицидам
5.3.16	Максимально-допустимые уровни (МДУ) и допустимая суточная доза пестицидов
5.3.17	Пути загрязнения пищевых продуктов пестицидами
5.3.18	Приоритетные пестициды-загрязнители пищевых продуктов
5.3.19	Влияние пестицидов на пищевую ценность продовольственного сырья и пищевых продуктов
5.3.20	Острые и хронические отравления пестицидами
5.3.21	Контроль за остаточными количествами пестицидов в сельскохозяйственном сырье и пищевых продуктах
5.3.22	Мероприятия по предотвращению загрязнения окружающей среды и продуктов питания пестицидами
5.3.23	Организация санэпиднадзора за недопущением накопления остаточных количеств пестицидов в продуктах питания
5.3.24	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции, содержащей пестициды в количествах, превышающих МДУ, оформление заключения
5.3.25	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов, выращенных с применением удобрений
5.3.26	Характеристика минеральных удобрений, применяемых при выращивании продовольственных и фуражных культур
5.3.27	Влияние минеральных удобрений на почву, химический состав и пищевую ценность продовольственных культур
5.3.28	Допустимое содержание нитратов в растительных пищевых продуктах
5.3.29	Воздействие на здоровье человека нитратов, нитритов, N-нитрозаминов
5.3.30	Организация санэпиднадзора за хранением, транспортировкой и применением агрохимикатов в сельском хозяйстве
5.3.31	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием нитратов, нитритов, N-нитрозаминов в продуктах питания
5.3.32	Мероприятия по предотвращению накопления нитратов в сельскохозяйственной продукции
5.3.33	Организация лабораторного контроля за содержанием нитратов, нитритов, N-нитрозаминов в продуктах питания
5.3.34	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продукции растениеводства, содержащей нитраты, нитриты, N-нитрозамины
5.3.35	Порядок и периодичность контроля
5.3.36	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов животного происхождения, полученных с применением кормовых добавок и стимуляторов роста
5.3.37	Гигиенический контроль за качеством пищевых продуктов животного происхождения, полученных с применением кормовых добавок и стимуляторов роста
5.3.38	Гигиенические аспекты применения кормовых добавок при откорме животных
5.3.39	Гигиенические регламенты применения кормовых добавок
5.3.40	Гигиенические аспекты применения стимуляторов роста при откорме убойных животных
5.3.41	Гигиенические регламенты применения стимуляторов роста в животноводстве

5.3.42	Гигиеническая оценка продуктов, полученных с применением стимуляторов роста
5.4	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
5.4.1	Проблема загрязнения пищевого сырья и продуктов питания токсичными элементами
5.4.2	Пути загрязнения пищевого сырья и продуктов питания токсичными элементами
5.4.3	Токсикологическая характеристика приоритетных токсичных элементов
5.4.4	Специфические заболевания, вызываемые токсичными элементами
5.4.5	Организация мониторинга за загрязнением окружающей среды токсичными элементами
5.4.6	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов на содержание токсичных элементов
5.4.7	Методы лабораторного контроля по определению токсичных элементов в пищевом сырье и продуктах питания
5.4.8	Нормирование токсичных элементов в пищевых продуктах
5.4.9	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок
5.4.10	Пищевые добавки и область их применения
5.4.11	Понятие «пищевые добавки»
5.4.12	Классификация пищевых добавок
5.4.13	Области применения, цели использования пищевых добавок
5.4.14	Гигиенические принципы нормирования пищевых добавок
5.4.15	Требования к безопасности и степени чистоты пищевых добавок
5.4.16	Принципы нормирования отдельных групп пищевых добавок
5.4.17	Организация санитарно-эпидемиологического надзора за применением пищевых добавок
5.4.18	Санитарно-эпидемиологический надзор за выполнением правил хранения пищевых добавок и их применением
5.4.19	Методы лабораторных исследований пищевых добавок
5.4.20	Организация лабораторного контроля за содержанием пищевых добавок в пищевых продуктах
5.5	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами
5.5.1	Значение радиационного фактора в гигиене питания
5.5.2	Понятие радиоактивности
5.5.3	Виды ионизирующего излучения
5.5.4	Единицы измерения радиоактивности в пищевых продуктах
5.5.5	Период полураспада
5.5.6	Естественный радиационный фон и искусственная радиация
5.5.7	Естественная радиоактивность пищевых продуктов
5.5.8	Источники поступления искусственных радионуклидов в окружающую среду
5.5.9	Загрязнения пищевых продуктов искусственными радионуклидами
5.5.10	Виды искусственных радионуклидов, присутствующие в пище
5.5.11	Воздействие ионизирующего излучения на здоровье человека
5.5.12	Радиопротекторы. Защитная роль отдельных пищевых веществ
5.5.13	Гигиенический контроль за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами
5.5.14	Порядок исследования, приема и хранения продуктов, подозрительных на наличие радионуклидов
5.5.15	Приборы для определения уровня удельной радиоактивности
5.5.16	Гигиеническое нормирование радиоактивности пищевых продуктов
5.5.17	Способы снижения содержания радионуклидов в продовольственном сырье и продуктах питания
5.5.18	Санитарная обработка и дезактивация пищевых продуктов при авариях

5.5.19	Меры противорадиационной защиты пищевых продуктов и продовольственного сырья
5.6	Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении
5.6.1	Диоксины в пищевых продуктах
5.6.2	Общая характеристика диоксинов как класса химических соединений
5.6.3	Причины и пути поступления диоксинов в пищевые продукты
5.6.4	Токсичность и опасность диоксинов
5.6.5	Гигиеническая регламентация содержания диоксинов в пищевых продуктах
5.6.6	Лабораторный контроль за содержанием диоксинов в пищевых продуктах
5.6.7	Полициклические ароматические углеводороды в пищевых продуктах
5.6.8	Причины образования полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах
5.6.9	Опасность загрязнения пищевых продуктов полициклическими ароматическими углеводородами
5.6.10	Мероприятия по снижению содержания полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах
5.6.11	Гигиеническая регламентация содержания полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах
5.6.12	Лабораторный контроль за содержанием полициклических ароматических углеводородов в пищевых продуктах
5.6.13	Нитрозамины в пищевых продуктах
5.6.14	Общая характеристика нитрозаминов как класса химических соединений
5.6.15	Причины и пути загрязнения продуктов питания нитрозаминами
5.6.16	Токсичность и опасность нитрозаминов
5.6.17	Меры по снижению содержания нитрозаминов в пищевых продуктах
5.6.18	Биогенные амины в продуктах питания
5.6.19	Причины повышенного образования биогенных аминов в продуктах питания
5.6.20	Опасность образования биогенных аминов и их накопления в продуктах питания
5.6.21	Гигиеническая регламентация содержания биогенных аминов в продуктах питания
5.6.21	Лабораторный контроль содержания биогенных аминов в продуктах питания
5.6.22	Меры по предотвращению образования биогенных аминов в продуктах питания

Раздел 6. Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
6.1	Общие вопросы санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию
6.1.1	Система официальных документов по вопросам санитарного надзора в гигиене питания за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных пищевых объектов в эксплуатацию
6.1.2	Документы правового характера
6.1.3	Нормативные документы
6.1.4	Надзор за проектированием пищевых предприятий по региональным и общегосударственным программам
6.1.5	Виды и состав проектов, стадии проектирования, порядок согласования

6.1.6	Виды и состав проектов
6.1.7	Стадии проектирования и порядок согласования
6.1.8	Чтение чертежей, условные обозначения
6.1.9	Требования к оформлению проектных материалов
6.1.10	Основные условные обозначения
6.1.11	Требование к участку под строительство пищевого предприятия
6.1.12	Выбор и отвод земельных участков под строительство пищевых предприятий
6.1.13	Размещение на участке зданий и сооружений, санитарные разрывы
6.1.14	Гигиенические требования к устройству административно-бытовых помещений пищевых объектов
6.1.15	Требования к набору административных помещений
6.1.16	Требования к набору бытовых помещений
6.1.17	Требования к оборудованию бытовых помещений

Раздел 7.

7.2	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий
7.2.1	Схема гигиенической экспертизы проекта пищевого предприятия
7.2.2	Схема анализа проекта в целом
7.2.3	Схема рассмотрения различных помещений предприятия
7.2.4	Гигиенические требования к проектированию основных пищевых объектов
7.2.5	Особенности проектирования малых предприятий
7.2.6	Особенности проектирования предприятий мясной промышленности
7.2.7	Особенности проектирования предприятий молочной промышленности
7.2.8	Особенности проектирования предприятий хлебопекарной промышленности
7.2.9	Особенности проектирования предприятий кондитерской промышленности
7.2.10	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий
7.2.11	Экспертиза проекта молочного комбината
7.2.12	Экспертиза проекта мясокомбината
7.2.13	Экспертиза проекта булочно-кондитерского комбината
7.2.14	Экспертиза проекта предприятия общественного питания
7.2.15	Экспертиза проекта продовольственного магазина
7.2.16	Разбор заключений по рассмотренным проектам
7.3	Гигиенические требования к проектированию санитарно-технических систем на пищевых объектах
7.3.1	Принципы проектирования систем вентиляции на пищевых объектах
7.3.2	Нормируемые параметры воздуха помещений, ПДК вредных веществ в рабочей зоне
7.3.3	Основные принципы проектирования систем вентиляции
7.3.4	Гигиенические требования к проектированию общеобменных систем вентиляции
7.3.5	Требования к проектированию естественной общеобменной вентиляции
7.3.6	Требования к проектированию механической общеобменной вентиляции
7.3.7	Гигиенические требования к проектированию систем местной вентиляции
7.3.8	Требования к устройству местной вытяжной вентиляции
7.3.9	Требования к устройству местной приточной вентиляции
7.3.10	Гигиенические требования к проектированию водоснабжения на пищевых объектах
7.3.11	Выбор водоисточников для пищевых предприятий
7.3.12	Требования к качеству, нормы потребления воды
7.3.13	Гигиенические требования к проектированию канализации и систем обезвреживания твердых, отходов
7.3.14	Требования к устройству внутренней канализации пищевых объектов

7.3.15	Требования к очистке сточных вод, устройству наружных канализационных сетей и сооружений пищевых объектов
7.3.16	Система обезвреживания твердых отходов
7.3.17	Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению пищевых объектов
7.3.18	Требования к освещенности помещений пищевых объектов
7.3.19	Требования к проектированию естественного освещения
7.3.20	Требования к проектированию систем искусственного освещения

Раздел 8. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
8.1.1	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности
8.2	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности
8.3	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности
8.4	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности
8.5	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности
8.6	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями хлебопекарной промышленности
8.7	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности

Раздел 9. Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
9.1	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания
9.2	Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания
9.3	Санитарный режим на предприятиях общественного питания
9.4	Гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами
9.5	Санитарный режим на предприятиях торговли

Раздел 10. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
10.1	Организация экспертизы пищевых продуктов
9.2	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов

**Рабочая программа учебного модуля
«Смежные дисциплины»**

**Раздел 12.1 Мобилизационная подготовка и гражданская оборона в сфере
здравоохранения**

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
12.1.1	Обороноспособность и национальная безопасность Российской Федерации
12.1.1	Основы национальной безопасности Российской Федерации
12.1.2	Законодательное и нормативное правовое регулирование в области и охраны
12.2	Основы мобилизационной подготовки экономики Российской Федерации
12.1	Законодательное нормативное правовое обеспечение мобилизационной подготовки и мобилизации в Российской Федерации
12.3	Мобилизационная подготовка здравоохранения Российской Федерации
12.3.1	Специальное формирования здравоохранения (СФЗ), их место и роль в современной системе лечебно–эвакуационного обеспечения войск
12.4	Организация медицинского обеспечения боевых действий войск
12.4.1	Современные средства вооруженной борьбы
12.4.2	Задачи и организация медицинской службы ВС РФ в военное время
12.4.3	Современная система лечебно–эвакуационного обеспечения войск
12.4.4	Состав и предназначение органов управления, частей и соединений медицинской службы
12.4.5	Основы управления медицинской службой в бою (операции)
12.5	Хирургическая патология в военное время
12.5.1	Комбинированные поражения
12.6	Терапевтическая патология в военное время
12.6.1	Радиационные поражения

**Раздел 12.2. Мобилизационная подготовка и гражданская оборона в сфере
здравоохранения»**

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
12.2.1	Обороноспособность и национальная безопасность Российской Федерации
12.2.1.1	Основы национальной безопасности Российской Федерации
12.2.1.2	Законодательное и нормативное правовое регулирование в области и охраны
12.2.2	Основы мобилизационной подготовки экономики Российской Федерации
12.2.2.1	Законодательное нормативное правовое обеспечение мобилизационной подготовки и мобилизации в Российской Федерации
12.2.3	Мобилизационная подготовка здравоохранения Российской Федерации
12.2.3.1	Специальное формирования здравоохранения (СФЗ), их место и роль в современной системе лечебно–эвакуационного обеспечения войск
12.2.3.2	Подвижные медицинские формирования. Задачи, организация, порядок работы
12.2.4	Государственный материальный резерв
12.2.4.1	Нормативное правовое регулирование вопросов формирования, хранения, накопления и освежения запасов мобилизационного резерва
12.2.5	Избранные вопросы медицины катастроф
12.2.5.1	Организация и основы деятельности службы медицины катастроф (СМК)
12.2.6	Хирургическая патология в военное время
12.2.6.1	Комбинированные поражения
12.2.7	Терапевтическая патология в военное время
12.2.7.1	Заболевания внутренних органов при травматических повреждениях

Тематика лекционных занятий

№ раздела	№ лекции	Темы лекций	Кол-во часов
1.1.	1	Правовые основы деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и	2
1.2	2	Организация деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и	4
3.1.	3	Теоретические основы рационального питания	2
3.2.	4	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения	4
4.1	5	Современная классификация пищевых отравлений	2
7.4	6	Гигиенические требования к проектированию основных пищевых объектов	4
8.1	7	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности	6
9.1	8	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли	6
Итого			30

Тематика семинарских занятий

№ раздела	№ с	Темы семинаров	Кол-во часов
2.1	1	Избранные вопросы эпидемиологии, дезинфектологии, энтомологии и паразитологии	6
3.1	2	Теоретические основы рационального питания	2
3.2	3	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения	4
5.2	4	Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	2
5.3	5	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением	2
5.7	6	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок	2
7.1	7	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий	12
Итого			30

Тематика практических занятий

№ раздела	№ Пз	Темы практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
1.1	1	Правовые основы деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав	2	Зачет
1.2	2	Организация и осуществление контрольно-надзорных мероприятий	4	
2.1	3	Основные принципы профилактики и меры борьбы с инфекциями	2	Зачет
2.2	4	Организация противоэпидемических мероприятий при ЧС	4	
1.1	5	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	6	Зачет
4.2	6	Пищевые отравления микробной природы	2	Зачет
4.3	7	Пищевые отравления немикробной природы	2	
5.6	8	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	2	Зачет
5.7	9	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок	2	
5.9	10	Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении	2	
6.1	11	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию	12	Зачет
7.1	12	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий	2	Зачет
8.1	13	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания	2	Зачет
8.2	14	Гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами	4	
12.	15	Аттестационная работа	12	Зачет
Итого			60	

9. Организационно-педагогические условия

Программа повышения квалификации реализуется с использованием ДОТ и ЭО на дистанционной площадке – «Автоматизированная система ДПО ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России (sdo.rostgmu.ru) (далее - система)». В системе, в разделе программы размещены методические материалы, презентации, видеолекции, клинические рекомендации, профессиональные стандарты, а также контрольно-измерительные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации. Доступ в автоматизированную систему осуществляется при наличии логина и пароля от личного кабинета, который выдается слушателю после издания приказа о зачислении на цикл.

Профессорско-преподавательский состав программы

№ п/п	Фамилия, имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Должность
1	Айдинов Геннадий Тртадович	д.м.н., профессор	Зав.кафедрой гигиены №2
2	Машдиева Маягозель Сахиповна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2
3	Занина Марина Яковлевна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2
4	Калинина Марина Владимировна	к.м.н., ассистент	ассистент кафедры гигиены №2

10. Формы аттестации

10.1. Итоговая аттестация по Программе проводится в форме экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача по гигиене питания. В соответствии с требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

10.2. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения дисциплин в объеме, предусмотренным учебным планом.

10.3. Обучающиеся, освоившие программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – удостоверение о повышении квалификации.

11. Оценочные материалы

11.1. Тематика контрольных вопросов:

1. Теоретические основы рационального питания
2. Лечебно-профилактическое и диетическое питание
3. Пищевые травления, расследования пищевых отравлений
4. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения
5. Государственная политика в области питания населения
6. Законы и нормативы, согласно которым осуществляется деятельность органов и учреждений здравоохранения и санэпидслужбы, в том числе по разделу гигиены питания;
7. Правовые основы деятельности врача по гигиене питания, его права и обязанности;
8. Основы врачебной этики и медицинской деонтологии;
9. Структуру санэпидслужбы, задачи, цели и методы работы органов и учреждений санэпидслужбы;
10. Вопросы классификации, этиологии, патогенеза, эпидемиологии, лабораторной диагностики и профилактики пищевых отравлений, острых кишечных инфекций, паразитарных инвазий, передающихся через пищевые

продукты;

11. Вопросы санитарно-гигиенического надзора за содержанием чужеродных веществ в пище;

12. Методы оценки рисков при воздействии на организм чужеродных химических веществ пищи;

13. Вопросы санитарно-гигиенического надзора за применением генетически модифицированных организмов и микроорганизмов в предприятиях пищевой промышленности;

14. Вопросы санитарно-гигиенического надзора за производством, реализацией и применением биологически активных добавок к пище в предприятиях пищевой промышленности;

15. Принципы системы НАССР, их применение при организации производственного контроля и определении критических контрольных точек на пищевых объектах;

16. Вопросы санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли пищевыми продуктами;

17. Вопросы заболеваемости и гигиены труда на пищевых предприятиях;

18. Вопросы гигиены и санитарии, использование моющих и дезинфицирующих средств, санитарный режим на пищевых предприятиях;

19. Вопросы организации медицинских осмотров лиц, поступающих на работу и периодических медицинских осмотров;

20. Вопросы гигиенического обучения персонала пищевых предприятий и санитарного просвещения населения;

21. Принципы современных методов исследований пищевых продуктов;

22. Вопросы организации питания и соблюдения противоэпидемических мероприятий в условиях чрезвычайных ситуаций

11.2.Задания, выявляющие практическую подготовку врача по гигиене питания

- составьте анкеты для изучения фактического питания обследуемой группы населения;
- выполните методики изучения питания организованной группы населения;
- выполните методики изучения питания неорганизованной группы населения;
- проведите отбора проб пищевых продуктов и питьевой воды для лабораторных исследований;
- осуществите доставку проб пищевых продуктов в лабораторию и определения объема исследований, которые необходимо провести;
- оцените результатов лабораторных исследований;
- составьте акта или протокола экспертизы пищевых предприятий и дачи предписания по улучшению их санитарно-эпидемиологического состояния;
- составьте акта или протокола экспертизы пищевых продуктов;
 - подготовки материалов для обоснования своих предложений и требований, представляемых в административные органы и прокуратуру;
- оцените санитарно-технического состояния пищевого предприятия;

- оцените санитарно-эпидемиологического состояния пищевого предприятия;
- проведите занятий по гигиеническому обучению персонала предприятия;
- используйте средства массовой информации для обучения и информации населения о неблагоприятной эпидемиологической обстановке в регионе, дать рекомендации по профилактике заболеваний;
- используйте таблицы химического состава пищевых продуктов для расчета химического состава и калорийности рационов;
- оцените сопоставляя результаты химического состава пищевых рационов с нормами физиологических потребностей человека.

11.3.Примеры тестовых заданий и ситуационных задач:

Примеры тестовых заданий:

1.Оказание услуг общественного питания по месторасположению, выбранному сторонними организациями – это:

- 1) кейтеринг;
- 2) маркетинг;
- 3) семейное обслуживание;
- 4) шведский стол.

Эталонный ответ 1

2.Продукция общественного питания - это:

- 1) совокупность кулинарной продукции, хлебобулочных, кондитерских изделий и напитков;
- 2) совокупность кулинарной продукции и напитков;
- 3) совокупность кулинарной продукции.

Эталонный ответ 1

3.Рацион питания, включающий скомплектованный обед, завтрак, обед, полдник, ужин:

- 1) суточный рацион;
- 2) скомплектованный обед;
- 3) меню.

Эталонный ответ 1

4.Специально оборудованное помещение предприятия общественного питания, предназначенное для реализации и организации потребления продукции:

- 1) зал обслуживания;
- 2) обеденный зал;
- 3) столовая.

Эталонный ответ 1

5.Предприятие общественного питания, предназначенное для изготовления продукции общественного питания, снабжения доготовочных предприятий:

- 1) доготовочное предприятие питания;
- 2) заготовочное предприятие питания;

3) специализированное предприятие общественного питания.

Эталонный ответ 2

6.Предприятие общественного питания, осуществляющее изготовление блюд из полуфабрикатов и кулинарных изделий:

- 1) доготовочное предприятие питания;
- 2) заготовочное предприятие питания;
- 3) специализированное предприятие общественного питания.

Эталонный ответ 1

7.Предприятие общественного питания, состоящее из заготовочных и доготовочных предприятий питания с единым технологическим процессом изготовления продукции:

- 1) комбинат питания;
- 2) столовая;
- 3) ресторан.

Эталонный ответ 1

8.Совокупность кулинарных полуфабрикатов, кулинарных изделий и блюд:

- 1) кулинарная продукция;
- 2) суточный рацион;
- 3) скомплектованный обед.

Эталонный ответ 1

9.Пищевой продукт или сочетание продуктов, прошедших одну из стадий кулинарной обработки без доведения до готовности:

- 1) кулинарный полуфабрикат;
- 2) кулинарное блюдо;
- 3) кулинарное изделие.

Эталонный ответ 1

10.Пищевой продукт или сочетание продуктов, доведенное до кулинарной готовности:

- 1) кулинарная продукция;
- 2) кулинарное блюдо;
- 3) кулинарное изделие.

Эталонный ответ 3

11.При получении неудовлетворительных результатов исследований пищевых продуктов хотя бы по одному из показателей безопасности:

- 1) результаты исследования распространяются на всю партию;
- 2) проводят повторные исследования удвоенного объема выборки, взятого из той же партии;
- 3) осуществляют лабораторные исследования и испытания с привлечением лабораторий, аккредитованных в установленном порядке;
- 4) проводят утилизацию или уничтожение пищевых продуктов в установленном

порядке.

Эталонный ответ 2

12. Гигиенические требования к допустимому уровню содержания токсичных элементов предъявляются:

- 1) ко всем пищевым продуктам;
- 2) к определённым видам пищевых продуктов;
- 3) к пищевым продуктам растительного происхождения;
- 4) к консервированным пищевым продуктам.

Эталонный ответ 1

13. Экспертное заключение - документ выдаваемый:

- 1) федеральными государственными учреждениями здравоохранения - центрами гигиены и эпидемиологии;
- 2) другими аккредитованными в установленном порядке организациями, экспертами;
- 3) Управлением Роспотребнадзора;
- 4) верно 1), 2);
- 5) верно 1), 2), 3).

Эталонный ответ 4

14. Срок действия свидетельства о государственной регистрации:

- 1) устанавливается на весь период промышленного изготовления продукции или поставок импортной продукции;
- 2) не должен превышать 1 года;
- 3) не должен превышать 5 лет;
- 4) ограничивается сроком действия санитарно-эпидемиологического заключения;
- 5) не должен превышать срока годности продукции.

Эталонный ответ 1

15. Свидетельство о государственной регистрации выдаётся:

- 1) Роспотребнадзором;
- 2) Федеральным агентством по Ростехрегулированию и метрологии;
- 3) любой аккредитованной на проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз организацией;
- 4) федеральными государственными учреждениями здравоохранения - центрами гигиены и эпидемиологии;
- 5) верно 1), 3).

Эталонный ответ 1

16. Свидетельство о государственной регистрации – документ:

- 1) удостоверяющий соответствие продукции техническим регламентам;
- 2) удостоверяющий соответствие государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, ГОСТам продукции, веществ, препаратов;
- 3) документ, удостоверяющий факт проведения санитарно-эпидемиологической

экспертизы.

Эталонный ответ 1.

17. Документ, выдаваемый Центрами гигиены, содержащий обоснованные заключения о соответствии (несоответствии) продукции требованиям технических регламентов:

- 1) экспертное заключение;
- 2) протокол испытаний;
- 3) акт обследования.

Эталонный ответ 1.

18. Правила применения определенных принципов и средств исследований, испытаний и измерений:

- 1) метод исследований;
- 2) методика исследований;
- 3) методические указания.

Эталонный ответ 1.

19. Единый реестр пищевой продукции нового вида включают следующие сведения:

- 1) наименование продукции, объем партии, срок действия государственной регистрации;
- 2) описание пищевой продукции, дата и номер решения о государственной регистрации;
- 3) наименование продукции, результаты лабораторных испытаний.

Эталонный ответ 2.

20. В регистрации пищевой продукции нового вида может быть отказано в следующих случаях:

- 1) отсутствия технической возможности для проведения лабораторных исследований продукции;
- 2) неполноты или недостоверности представленных заявителем документов;
- 3) неуплаты государственной пошлины за выдачу свидетельства о государственной регистрации.

Эталонный ответ 2.

Примеры ситуационных задач:

Задача 1.

При медицинском осмотре промышленных рабочих завода металлоконструкций, проведенном в марте месяце, 30% обследованных лиц предъявили жалобы на повышенную кровоточивость дёсен.

При осмотре: отёчные и разрыхлённые дёсны. После небольшого массажа дёсен пальцем, на слизистой появляется алая кровь. При измерении

кровенного давления на месте наложения манжеты отмечались точечные кровоизлияния.

Оцените ситуацию и укажите возможную причину жалоб, предъявляемых работниками данного предприятия.

Недостаточность каких витаминов может давать такую симптоматику?

Какие существуют формы гиповитаминозов?

Задача 2.

В июне месяце в пионерском лагере Каменского района Ростовской области отмечена вспышка внезапных заболеваний, охватившая 127 пострадавших, среди которых 108 детей. Заболевание возникло спустя 3-4 часа после завтрака, на который был подан творог, приготовленный из непастеризованного коровьего молока и реализованного в детском коллективе без термической обработки. Молоко хранилось во флягах на улице.

Клиническая картина заболевания: резкая слабость, бледность кожных покровов, холодный пот, боли в животе, тошнота, рвота многократная неукротимая, понос до 2-х раз (у некоторых отсутствовал), у некоторых наблюдалось повышение температуры до 37,1- 37,5⁰С. Через сутки все были здоровы.

При осмотре рук персонала у повара обнаружен 3-х дневный порез. Повар от работы не отстранялся, так как не было замены.

1. Установите предварительный диагноз.

2. Могло ли это быть пищевое отравление, если да, то что послужило причиной пищевого отравления (какой продукт и какой вид микроба)?

3. К какой группе пищевых отравлений оно отнесено?

4. Какие лабораторные исследования необходимо провести для выявления вида возбудителя?

5. Какова профилактика данного заболевания?

Алгоритм решения:

1. Ознакомьтесь с условиями задачи.

2. Определите инфекционное ли это заболевание или пищевое отравление.

3. Какова должна быть профилактика данного заболевания.

4. Мероприятия в очаге.

Задача 3.

В июле при обследовании пищеблока детского сада, в котором имела место вспышка стафилококкового токсикоза, существенных отклонений в устройстве и оборудовании помещений не выявлено.

В ходе санитарного обследования пищеблока выявлено: в холодильнике на верхней полке хранился мясной фарш в глубокой закрытой кастрюле и рядом сметана в открытой кастрюле; на средней полке - 2 батона докторской колбасы, головка сыра; на нижней полке - половина пирожного с заварным кремом, начатый творожный сырок, несколько кусков хлеба в тарелке. Температура в холодильнике +8⁰С.

При осмотре рук персонала у повара обнаружен 3-х дневный порез. Повар работать не прекращал, так как не было замены.

В журнале осмотра рук персонала отсутствовала запись в течение 2 дней.

Дайте оценку санитарного состояния пищеблока.

Алгоритм решения:

1. Ознакомитесь с условиями задачи.
2. Перечислить основные требования к хранению продуктов, скоропортящихся.
3. Кто осуществляет и как осуществляет контроль за персоналом.

Задача 4.

В клинику 24 февраля был доставлен больной **М.** 32 лет с жалобами на общую слабость, тошнота, многократная рвота, головокружение, двоение в глазах (диплопия), затруднение при глотании пищи, осиплость голоса, пошатывание при ходьбе.

Из эпиданамнеза установлено, что больной вечером 23 февраля ел маринованные огурцы, консервированные грибы, закатанные металлической крышкой. Заболевание началось утром, когда появилась тошнота, многократная рвота, двоение в глазах (диплопия), затруднение глотания. По скорой помощи пациент был доставлен в клинику.

1. Установите предварительный диагноз.
2. Могло ли это быть пищевое отравление, если да, то что послужило причиной пищевого отравления (какой продукт и какой вид микроба)?
3. К какой группе пищевых отравлений оно отнесено?
4. Какова профилактика данного заболевания?

Алгоритм решения:

1. Ознакомитесь с условиями задачи.
2. Для какого заболевания характерны симптомы.
3. К какому виду пищевого отравления относится данный случай.
4. Были ли грибы ядовитыми.
5. Перечислить требования к переработке грибов.

Задача 5.

В связи с зарегистрированными случаями заболеваний в лабораторию гигиенической экспертизы пищевых продуктов ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» доставлены 6 проб маринованных грибов для идентификации вида и установления соответствия их качества требованиям нормативных документов (стандартов). При проведении экспертизы заготовленных в сентябре грибов, установлено: пробы представляют собой смесь трубчатых и пластинчатых грибов, плодовые тела и многочисленные их части различной степени зрелости, разных сроков сбора, в значительном проценте подгнившие, маринад загрязнен веточками, листиками.

Дайте заключение о возможной связи заболеваний с использованием в пищу маринованных грибов.

Оцените качественное состояние грибной продукции и возможность ее реализации для пищевых целей.

Алгоритм решения.

1. Объясните требования к консервированию грибов.
2. Установите возможные микробные загрязнения.

Задача 6.

В конце мая в районном городе произошло массовое пищевое отравление среди учащихся (76 человек) местной школы-интернат. На завтрак дети ели вареную колбасу с картофельным пюре и творожную запеканку с какао. Через 8- 10 часов появились случаи заболевания. Основными симптомами у заболевших были тошнота, рвота, боль в области живота, понос (у некоторых из детей с примесью крови – цвета мясных помоев), общая слабость, температура тела колебалась от 37,9 до 39,5⁰С. Все больные были госпитализированы. Выздоровление наступило через 3 – 5 дней. При обследовании пищеблока столовой установлено, что накануне массового отравления в столовой в течение 2-х дней не работала холодильная камера и все продукты хранилась при комнатной температуре. На лабораторное исследование были направлены остатки пищи за весь день, рвотные массы, кал, смывы с кухонного инвентаря и оборудования. При бактериологическом анализе из всех проб колбасы был выделен протей в титре 0,001 г и кишечная палочка в титре 0,0001 г. Эти же микробные объекты были выделены из рвотных, каловых масс и смывах со столового инвентаря (разделочные доски, кухонные ножи). Реакция агглютинации сывороток переболевших с выделенными культурами протей была положительной в разведении 1:50 – 1: 200, а с выделенными культурами кишечной палочки была отрицательной. Образцы сыворотки крови в контрольной группе дали отрицательную реакцию агглютинации со всеми штаммами.

Провести самостоятельно полное расследование вспышки пищевого отравления, начиная с появления первых больных. Вы сначала - врач школы-интернат, затем - врач отдела гигиены питания ЦГиЭ. Какие должностные обязанности были нарушены Вами, когда Вы были врачом школы-интернат? Какие оперативные меры по ликвидации данной вспышки отравления Вы можете предложить? Меры профилактики по недопущению заболеваний аналогичного характера?

Задача 7.

Среди преподавателей и сотрудников университетского городка, их детей, а также студентов, проживающих в двух общежитиях, с 18 ч 1 мая начались массовые заболевания. Всего заболело 86 человек. Симптомы заболевания выражались в форме острого гастроэнтерита (тошнота, сильная многократная рвота, понос, боли в эпигастральной области), головной боли, у некоторых наблюдались судороги. Имело место ослабление сердечной деятельности, общая слабость, головокружение. Температура тела у большинства заболевших была в норме, лишь у 15 детей температура поднялась до 37,4 – 37,8⁰С. Эти дети были госпитализированы в районную инфекционную больницу. Выздоровление у большинства заболевших наступило через 2 – 3 дня. У детей заболевание протекало тяжелее, чем у взрослых. Они были выписаны из больницы через 5 – 6 дней.

Из опроса заболевших было выяснено, что они употребляли в пищу продукты, купленные в магазине, находящемся на территории университетского городка. Среди купленных продуктов были мясные, колбасные и рыбные изделия, консервы, молочные продукты, соки, напитки, кремные торты. Заболели только те, кто ел

торт.

При расследовании вспышки пищевого отравления было установлено, что торты были изготовлены в кондитерском цехе при магазине, где часть исходных продуктов в заводской упаковке (молоко, сливки, масло), а также часть готовой продукции (торты, пирожные) хранились не на холоде (из-за недостаточного объема холодильного оборудования), а при комнатной температуре в течение 12 часов до момента реализации. В санитарно-эпидемиологическую лабораторию ЦГиЭ были направлены пробы, необходимые для исследований. Было установлено, что в пробах кремов, взятых из нереализованных тортов, из остатков тортов у заболевших, а также из проб их рвотных масс и кала был выделен в большом количестве золотистый стафилококк.

1. Самостоятельно провести расследование вспышки пищевого отравления.

2. Оформить акт расследования. Необходимо отразить:

- диагноз пищевого отравления ;
- «виновный» продукт;
- источник инфекции, пути передачи инфекции (исходя из условия задачи необходимо отметить, какие дополнительные исследования надо было провести для выяснения источника инфекции);
- механизм приобретения продуктом (готовой пищей, изделием) токсичных свойств;
- виновных лиц (с обоснованием степени их вины);
- оперативные меры по ликвидации данной вспышки пищевого отравления;
- меры профилактики по недопущению заболеваний аналогичного характера.

Задача 8.

В средней школе авиагородка произошли массовые заболевания детей в возрасте 8 – 12 лет. Заболевание началось через 4 – 5 часов после завтрака в столовой школы, состоявшего из порции жареного картофеля с сосиской, какао и булочки. Клинические симптомы отравления: температура нормальная, тошнота, рвота, жидкий стул, боли в области живота.

При обследовании было установлено, что сосиски были получены с колбасного цеха мясокомбината накануне и тщательно проварены, картофель жарился вечером (хранился при комнатной температуре) и утром был подогрет.

Для бактериологического анализа в лабораторию были направлены пробы пищи, рвотных масс и кала, а также смывы с кухонного инвентаря (ножи, разделочные доски), оборудования и рабочей одежды обслуживающего персонала пищеблока столовой. Из всех проб картофеля, отдельных образцов смывов с кухонного инвентаря, оборудования и рабочей одежды были высеяны энтеропатогенные серотипы кишечной палочки и протей в титрах 0,001 и 0,01 г соответственно (в пробах картофеля).

1. Заполните экстренное извещение об инфекционном заболевании, пищевом, остром профессиональном отравлении;

2. Что является причиной возникновения вспышки пищевого отравления и

какие экстренные профилактические мероприятия необходимо провести в столовой, чтобы не допустить повторения аналогичных заболеваний?

Задача 9.

15.10.11г. в 09 час. 40 мин. в отделение гигиены и эпидемиологии с лабораториями в г. Ш поступило экстренное извещение б/н из терапевтического отделения МУЗ ГБСМП о случае отравления грибами.

В 10 часов 20 мин. специалистами филиала было начато санитарно – эпидемиологическое обследование по данному случаю.

В ходе обследования установлены пострадавший:

Пострадавший С, 24 лет, дата рождения 22.10.86г., не работающий, проживает по адресу: г. Ш, ул. Текстильная, 6А-45.

Со слов пострадавшего, 14.10.2011г. около 17 час сам пожарил грибы без предварительного отваривания и употребил в пищу с борщом и котлетой. Грибы собирал сам 10 дней назад в районе п. Н г. Ш, хранил в полиэтиленовом пакете в комнате без холода.

Через два часа 14.10.2011г. появились первые признаки отравления: многократная рвота, слабость. Сам попытался промыть желудок, большим количеством воды. В 20 час. пострадавший самостоятельно вызвал скорую медицинскую помощь, которая доставила его в приемный покой МУЗ ГБСМП, с последующей госпитализацией в терапевтическое отделение с диагнозом «Отравление грибами». Пострадавшему промыли желудок, взяли кровь на билирубин, трансаминазу и общий белок, кровь и мочу на общий анализ. Состояние пострадавшего С средней тяжести.

1. Какова причина отравления?

2. Заполните экстренное извещение.

3. Что является причиной возникновения пищевого отравления и какие экстренные профилактические мероприятия необходимо провести, чтобы не допустить повторения аналогичных заболеваний?

Задача 10.

В детском саду агрогородка Л. произошли массовые заболевания детей в возрасте 4 – 5 лет. Заболевание началось через пол часа после прогулки. Завтрак состоял из порции отварного картофеля с сосиской, какао и булочки. Клинические симптомы отравления: головокружение, шаткость походки, боли в животе, тошнота, рвота, понос, галлюцинации. Объективно: расширение зрачков, тахикардия.

При обследовании пищеблока было установлено, что сосиски были получены с колбасного цеха мясокомбината накануне и тщательно проварены, картофель варился непосредственно перед завтраком.

Для бактериологического анализа в лабораторию были направлены пробы пищи, рвотных масс и кала, а также смывы с кухонного инвентаря (ножи, разделочные доски), оборудования и рабочей одежды обслуживающего персонала

пищевых столовой. Все пробы соответствовали санитарным правилам.

Что является причиной возникновения пищевого отравления и какие экстренные профилактические мероприятия необходимо провести в детском дошкольном учреждении, чтобы не допустить повторения аналогичных заболеваний?

12. Литература

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Общая гигиена: [Электронный ресурс] учеб. пособие / под ред. А.М. Большакова, В.Г. Маймулова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 820 с. – доступ из ЭБС «Консультант врача»
2. Элланский Ю.Г. Общественное здоровье и здравоохранение: учеб. пособие / А.Р. Квасов, А.Р., М.Ю. Соловьев, под ред. Ю.Г. Элланского.- Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2016.- 527 с. – доступ из ЭБС РостГМУ.
3. Левчук И.П. Медицина катастроф: курс лекций / И.П. Левчук, Н.В. Третьяков. М.: ГЭОТАР – МЕДИА, 2011. – 238с.

РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Королев А.А. Гигиена питания : руководства для врачей / А.А. Королев. М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624с. : ил. – 2 экз.
2. Коммунальная гигиена: учебник / под ред. В.Т. Мазаева. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014.-704 с. – 50 экз.
3. Гигиеническое обучение и воспитание населения: учеб.-метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, М.С. Машдиева, Р.Ф. Комарова [и др.].- Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2015.- 527 с.– 139с. . – доступ из ЭБС РостГМУ.
4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за условиями труда на промышленных предприятиях: учеб.-метод. пособие. / сост.: Г.В. Айдинов, М.В. Калинина, [и др.], Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2015. - 119с. . – доступ из ЭБС РостГМУ.
5. Окружающая среда и здоровье населения: учеб. – метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, Р.Ф. Комарова, М.С. Машдиева. - Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2016.- 177 с.. – ЭБС РостГМУ.
6. Радиационная гигиена: учеб.-метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, М.В. Калинина, Р.Ф. Комарова. - Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2016.- 135 с. . – 3 экз.
7. Гигиена детей и подростков: учеб. – метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, М.С. Машдиева. - . Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2016.- 372 с. . – доступ из ЭБС РостГМУ.
8. Гигиена труда: учеб.-метод. пособие / сост.: Айдинов Г.Т., Калинина М.В., Кабанец Л.В.– Ростов н/Д : Изд-во КМЦ «КОПИЦЕНТР», 2017. – 110 с. – доступ из ЭБС РостГМУ.
9. Коммунальная гигиена: учеб.-метод. Пособие / сост.: Г.В. Айдинов, Р.Ф.

Комарова [и др.];– Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2017.- 339 с. . – доступ из ЭБРостГМУ.

10. Гигиена питания: учеб.-метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, С.П. Алексеенко, А.Н. Гуливец; – Ростов н/Д.: Изд-во РостГМУ, 2017. – 278 с. – доступ из ЭБРостГМУ.

11. Барачевский Ю.Е. Основы мобилизационной подготовки здравоохранения: учебное пособие / Ю. Е. Барачевский, С.М. Грошинин. – Архангельск, 2011. – 96 с. (15 экз)

12. Разгулин С.А. Организация обеспечения медицинским имуществом в чрезвычайных ситуациях: учеб. пособие / С.А. Разгулин, А.И. Бельский, Н.В. Нестеренко; под ред. С.А. Разгулина; Нижегород. гос. мед. акад. - 2-е изд. - Нижний Новгород: НижГМА, 2013. – 74с.

13. Словарь-справочник терминов и понятий в области эпидемиологии чрезвычайных ситуаций: для врачей, ординаторов и студентов / Г.М. Грижебовский, А.Н. Куличенко, Е.И. Еременко [и др.] ; Сев.-Зап. гос. мед. ун-т им. И.И. Мечникова. - Санкт-Петербург: ФОЛИАНТ, 2015. - 262, [1] с. Библиогр.: с. 261-263.

ИНТЕРНЕТ РЕСУРСЫ:

	ЭЛЕКТОРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1.	Электронная библиотека РостГМУ. – URL: http://109.195.230.156:9080/opac/	Доступ неограничен
2.	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека : ЭБС. – Москва : ООО ГК «ГЭОТАР». - URL: http://www.rosmedlib.ru	Доступ неограничен
3.	Консультант Плюс : справочная правовая система. - URL: http://www.consultant.ru	Доступ с компьютеров университета
4.	Научная электронная библиотека eLIBRARY. - URL: http://elibrary.ru	Открытый доступ
5.	Национальная электронная библиотека. - URL: http://нэб.рф/	Доступ с компьютеров библиотеки
6.	Scopus / Elsevier Inc., Reed Elsevier. – Philadelphia: Elsevier B.V., PA. – URL: http://www.scopus.com/ (Нацпроект)	Доступ неограничен
7.	БД издательства Springer Nature. - URL: http://link.springer.com/ по IP-адресам РостГМУ. (Нацпроект)	Доступ неограничен
8.	Wiley Online Library / John Wiley & Sons. - URL: http://onlinelibrary.wiley.com по IP-адресам РостГМУ. (Нацпроект)	Доступ с компьютеров университета
9.	Единое окно доступа к информационным ресурсам. - URL: http://window.edu.ru/	Открытый доступ
10.	Российское образование. Федеральный образовательный портал. - URL: http://www.edu.ru/index.php	Открытый доступ
11.	ENVOC.RU English vocabulary]: образовательный сайт для изучающих англ. яз. - URL: http://envoc.ru	Открытый доступ

12.	Юридическая Россия : федеральный правовой портал. - URL: http://www.law.edu.ru/	Открытый доступ
13.	Официальный интернет-портал правовой информации. - URL: http://pravo.gov.ru/	Открытый доступ
14.	Федеральная электронная медицинская библиотека Минздрава России. - URL: http://www.femb.ru/feml/ , http://feml.scsml.rssi.ru	Открытый доступ
15.	Medline (PubMed, USA). – URL: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/	Открытый доступ
16.	Архив научных журналов / НЭИКОH. - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/	Открытый доступ
17.	Журналы открытого доступа на русском языке / платформа EIPub НЭИКОH. – URL: https://elpub.ru/	Открытый доступ
18.	Медицинский Вестник Юга России. - URL: https://www.medicalherald.ru/jour или с сайта РостГМУ	Открытый доступ
19.	Всемирная организация здравоохранения. - URL: http://who.int/ru/	Открытый доступ
20.	Современные проблемы науки и образования : электрон. журнал. - URL: http://www.science-education.ru/ru/issue/index	Открытый доступ
21.	Другие открытые ресурсы вы можете найти по адресу: http://rostgmu.ru →Библиотека→Электронный каталог→Открытые ресурсы интернет→далее по ключевому слову...	Открытый доступ