

**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
«04» 09 2020г.
№ 407

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ ВРАЧЕЙ
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

(СРОК ОБУЧЕНИЯ 576 АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСА)

Ростов-на-Дону
2020

Основными компонентами дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки 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 профессиональной переподготовки; оценочные материалы и иные компоненты.

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

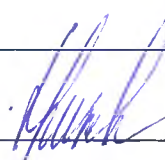
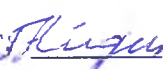
Протокол № 11 от «26» августа 2020г.

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

2. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки
по специальности «Гигиена питания»

срок освоения 576 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.  Бадалянц 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.

профессиональной образовательной программы профессиональной
переподготовки врачей по специальности
«Гигиена питания»
(срок обучения 576 академических часов)

[illegible]

4. Общие положения

4.1. Цель дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки врачей по специальности «Гигиена питания» (срок обучения 576 академических часов) заключается в приобретении врачами компетенций, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, то есть в приобретении новой квалификации.

4.2. Актуальность программы: Актуальность дополнительной профессиональной образовательной программы профессиональной переподготовки 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-эпидемического 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 здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлечло) 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 - 576 академических часа (4 месяца).

Основными компонентами Программы являются:

- общие положения;
- планируемые результаты обучения;
- учебный план;
- календарный учебный график;

- рабочие программы учебных модулей: "Фундаментальные дисциплины", "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. Для формирования профессиональных компетенций, необходимых для оказания медицинской помощи больным, в программе отводятся часы на обучающий симуляционный курс (далее - ОСК).

Обучающий симуляционный курс состоит из: - ОСК, направленный на формирование общепрофессиональных умений и навыков.

4.5. 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).

4.6. 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).

4.7. 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.

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

4.9. 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;

¹Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «27» августа 2014 г. N 1130 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 320802 *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).

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 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^{<1>} 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: 576 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)
Очная (с использованием ДОТ и симуляционного обучения)	6	6	4 месяца, 16 недель, 96 дней

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 представлены учебные материалы, тестовые задания по темам учебных модулей программ. Система позволяет проводить онлайн-лекции и семинарские занятия в удаленном режиме синхронно взаимодействовать слушателю с преподавателем.

Обучающий симуляционный курс

Ситуации	Проверяемые трудовые функции	Симуляционное и вспомогательное оборудование	Расходные материалы	Задачи симуляции
Базовая сердечно – легочная реанимация взрослых				
Сердечно-легочная реанимация с применением автоматического наружного дефибриллятора	В/06.8 Оказание медицинской помощи пациентам в экстренной форме	Манекен взрослого для обучения СЛР с возможной компьютерной регистрацией результатов Учебный автоматический наружный дефибриллятор Мягкий коврик для аккредитуемого лица	Антисептик для обработки контактных поверхностей Запасные и сменные элементы для обеспечения работы манекена и учебного АНД	Демонстрация лицом умения на своем рабочем месте оказывать помощь пациенту без признаков жизни, выполнять мероприятия базовой сердечно – легочной реанимации (далее – СЛР), в том числе с использованием автоматического наружного дефибриллятора (далее – АНД), находящегося в доступности.
Экстренная медицинская помощь				
Экстренная медицинская	В/06.8 Оказание	Многофункциональный робот-симулятор	Запасные и сменные	Демонстрация лицом навыков

помощь при 1.Остром коронарном синдроме (кардиогенный шок) 2. Остром коронарном синдроме (кардиогенном отеке легких) 3. Остром нарушении мозгового кровообращения 4. Внутреннем кровотечении 5.Анафилактическом шоке 6.Бронхообструктивном синдроме 7.Тромбоэмболии легочной артерии 8. Спонтанном пневмотораксе 9. Гипогликемии 10. Гипергликемии	медицинской помощи пациентам в экстренной форме	(модель взрослого пациента), позволяющий оценить состояние, выделить ведущие синдромы и оказать медицинскую помощь, в комплекте с оборудованием для проведения общемедицинских диагностических и лечебных вмешательств Тренажер для дренирования грудной клетки Учебная укладка для оказания экстренной медицинской помощи (включая, мануальный дефибриллятор, аппарат для регистрации ЭКГ, небулайзер)	элементы для обеспечения работы манекена и учебной укладки	обследования пациента с резким ухудшением состояния в условиях амбулаторно-поликлинической медицинской организации (МО), умения использовать оснащение укладки экстренной медицинской помощи и распознавать остановку кровообращения с использованием при необходимости мануального дефибриллятора.
--	--	--	---	--

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН
распределения учебных модулей
дополнительной профессиональной программы профессиональной
переподготовки врачей по специальности
«Гигиена питания»
(срок освоения 576 академических часа)

Код	Наименование разделов модулей	Всего часов	В том числе			Из них		Форма контроля
			лекции	ПЗ	СЗ	ОСК	ДО	
Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»								
1.	Избранные вопросы эпидемиологии, дезинфектологии, энтомологии и паразитологии	24	12	-	12	-	12	ПК
2	Санитарная бактериология и вирусология	24	12	-	12	-	12	ПК
3.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	54	18	18	18	6	18	ПК
4.	Пищевые отравления и их профилактика	54	6	24	24	6	18	ПК
5	Чужеродные вещества в пище и оценка риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	54	18	18	18	6	18	ПК
6.	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию	24	6	12	6	-	18	ПК
7.	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий	24	6	12	6	-	18	ТК
8	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности	54	18	18	18	-	18	ПК
9	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли	36	12	12	12	-	18	ПК
10	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	36	12	12	12	-	18	ПК
11	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования	36	12	12	12	6	24	ПК
12.	Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы	28	8	16	4	-	24	ПК
13.	Базовая сердечно-легочная реанимация взрослых	6	-	6	-	6	-	
14.	Экстренная медицинская помощь	6	-	6	-	6	-	
15.	Аттестационная работа	36	-	36	-	-	-	ПК
	Итого	496	140	202	154	36	216	

Рабочая программа учебного модуля «Смежные дисциплины»								
15.	Мобилизационная подготовка и ГО в сфере здравоохранения	48	30	-	18	-	-	ПК
	Итоговая аттестация	6	-	6	-	-	-	Экзамен
	Самостоятельная работа	26	-	26	-	-	-	
Итого:		576	170	234	172	36	216	

ПЗ - практические занятия, СЗ - семинарские занятия.

ОСК – обучающий симуляционный курс.

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

8. Рабочие программы учебных модулей

Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»

Раздел 1. Избранные вопросы эпидемиологии, дезинфектологии, энтмологии 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 2 Санитарная бактериология и вирусология

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
2.1	Санитарная микробиология как наука.
2.2	Вода и почва, как среда обитания микроорганизмов. Санитарно- микробиологический контроль питьевых, природных и сточных и др. вод, почвы.
2.3	Бактериологический контроль атмосферного воздуха и воздуха закрытых помещений.
2.4	Пищевые продукты, как объекты санитарной микробиологии. Санитарно-
2.5	Пищевые отравления микробной этиологии

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
3.5.1	Документация на выдачу бесплатного лечебно-профилактического питания в связи с особо 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	Т-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.
7.1.1	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности
7.1.2	Гигиенические требования к процессам получения молока на молочных фермах
7.1.3	Гигиенические требования к процессу доения и первичной обработке молока
7.1.4	Гигиенические требования к процессам мытья и дезинфекции оборудования, тары,
7.1.5	Требования ГОСТ Р 52054 «Молоко натуральное коровье. Сырье»
7.1.6	Организация лабораторного контроля за качеством заготавливаемого молока
7.1.7	Эпидемиологическая роль молока. Возможные пути использования молока при некоторых зооантропонозных заболеваниях
7.1.8	Эпидемиология туберкулеза у молочного скота и санитарно-ветеринарное законодательство об использовании молока
7.1.9	Эпидемиология бруцеллеза у молочного скота и санитарно-ветеринарное законодательство об использовании молока
7.1.10	Сибирская язва у молочного скота и санитарно-ветеринарные мероприятия
7.1.11	Эпидемиология пиромалки К _у и санитарно-ветеринарное законодательство об
7.1.12	Ящур у молочного скота, меры профилактики и санитарно-ветеринарное законодательство об использовании молока
7.1.13	Заболевания скота, при которых использование молока для пищевых целей запрещено
7.1.14	Мастит молочного скота и правила использования молока
7.1.15	Требования регламента на молоко и молочные продукты к производству питьевого молока
7.1.16	Гигиенические требования к транспортировке, приему молока, определению его качества при поступлении на молокозавод
7.1.17	Критические контрольные точки при производстве питьевого
7.1.18	Гигиенические требования к технологическим процессам производства питьевого молока на
7.1.19	Гигиенические требования к нормализации молока
7.1.20	Гигиенические требования к восстановлению сухого молока
7.1.21	Виды тепловой обработки молока и их гигиеническая оценка
7.1.22	Гигиенические требования к хранению пастеризованного молока и розливу
7.1.23	Производственный контроль за качеством питьевого молока в критических контрольных
7.1.24	Гигиенические требования к безопасности питьевого молока
7.1.25	Гигиенические требования к условиям хранения и срокам годности молока
7.1.26	Требования Технического регламента к производству кисломолочных продуктов
7.1.27	Гигиенические требования к пастеризации молока для кисломолочных продуктов
7.1.28	Гигиенические требования к устройству заквасочных отделений и изготовлению заквасок

7.1.29	Организация лабораторного контроля за качеством и безопасностью заквасок
7.1.30	Особенности использования сухих и замороженных заквасок
7.1.31	Гигиенические требования к внесению заквасок в молоко, процессу сквашивания, розлива, охлаждения кисломолочных напитков, сметаны, творога
7.1.32	Гигиенические требования к безопасности кисломолочных напитков, сметаны, творога
7.1.33	Критические контрольные точки в производстве кисломолочных напитков, сметаны, творога
7.1.34	Требования Технического регламента к производству мороженого
7.1.35	Гигиенические требования к качеству сырья
7.1.36	Гигиенические требования к технологическим процессам изготовления мороженого
7.1.37	Критические контрольные точки в производстве мороженого
7.1.38	Гигиенические требования к производству мягкого мороженого
7.1.39	Гигиенические требования к безопасности мороженого
7.1.40	Гигиенические требования к условиям хранения и срокам годности мороженого
7.1.41	Требования Технического регламента к производству сыров
7.1.42	Классификация сыров
7.1.43	Требования к качеству сырья для производства сыров
7.1.44	Гигиенические требования к основным этапам технологического процесса
7.1.45	Критические контрольные точки в производстве сыров
7.1.46	Гигиенические требования к безопасности сыров
7.1.47	Пороки и болезни сыров, их экспертиза
7.1.48	Санитарный режим на предприятиях молочной промышленности
7.1.49	Гигиенические требования к санитарной обработке оборудования, тары, инвентаря
7.1.50	Правила обработки отдельных видов оборудования
7.1.51	Гигиеническая оценка моющих и дезинфицирующих средств
7.1.52	Лабораторный контроль за качеством санитарной обработкой оборудования
7.1.53	Гигиенические требования к производству детских молочных продуктов
7.1.54	Гигиенические требования к устройству детских молочных кухонь
7.1.55	Гигиенические требования к технологии изготовления детских молочных продуктов
7.1.56	Гигиенические требования к качеству и безопасности продукции детских молочных продуктов
7.1.57	Гигиенические требования к изготовлению детских молочных продуктов на промышленной
7.1.58	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности
7.1.59	Основные нормативные документы
7.1.60	Оформление декларации на отечественное и импортное сырье и готовую продукцию
7.1.61	Государственная регистрация нового сырья и готовой продукции
7.1.62	Эпидемиологическая роль мяса в возникновении и распространении зооантропонозных
7.1.63	Взаимодействие органов государственного санитарного и ветеринарного надзора в
7.1.64	Мероприятия по профилактике зооантропонозных заболеваний среди населения
7.1.65	Мероприятия по профилактике зооантропонозных заболеваний среди работников мясной
7.1.66	Гигиенические требования к сырью, используемому на предприятиях мясной
7.1.67	Гигиенические требования к устройству убойных пунктов
7.1.68	Гигиенические требования к забою скота
7.1.69	Гигиенические требования к обескровливанию и сбору боинской крови
7.1.70	Гигиенические требования к созреванию, охлаждению и замораживанию мяса
7.1.71	Гигиенические требования к дефростации мяса

7.1.72	Гигиенические требования к разделке мяса
7.1.73	Гигиенические требования к изготовлению натуральных мясных полуфабрикатов
7.1.74	Гигиенические требования к изготовлению рубленых мясных полуфабрикатов
7.1.75	Гигиенические требования к условиям хранения и срокам годности мяса и мясных
7.1.76	Гигиенические требования к производству колбас
7.1.77	Гигиенические требования к сырью, используемому в производстве колбас
7.1.78	Гигиенические требования к пищевым добавкам, используемым в производстве колбас, применению нитритов
7.1.79	Гигиенические требования к технологическим процессам колбасного производства
7.1.80	Критические контрольные точки в производстве колбас
7.1.81	Санэпиднадзор за использованием оболочек для колбас
7.1.82	Санэпиднадзор за тепловой обработкой колбас
7.1.83	Гигиенические требования к безопасности колбас, лабораторный контроль готовой
7.1.84	Гигиенические требования к условиям хранения и срокам годности колбас
7.1.85	Санитарный режим на предприятиях мясной промышленности
7.1.86	Гигиенические требования к санитарной обработке оборудования, тары, инвентаря
7.1.87	Гигиеническая оценка моющих и дезинфицирующих средств
7.1.88	Правила обработки отдельных видов оборудования
7.1.89	Лабораторный контроль за качеством санитарной обработкой оборудования
7.1.90	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности
7.1.91	Основные нормативные документы на рыбу и рыбные продукты
7.1.92	Оформление декларации на отечественное и импортное сырье и готовую продукцию
7.1.93	Государственная регистрация нового сырья и готовой продукции
7.1.94	Эпидемиологическая роль рыбной продукции в передаче заболеваний
7.1.95	Роль рыбной продукции и гидробионтов в передаче человеку заболеваний бактериального происхождения: ботулизм, заболевания, вызванные вибрионами и др., профилактика
7.1.96	Паразиты рыб, опасные для человека, пути передачи, клиника заболеваний, профилактика
7.1.97	Болезни рыб, их опасность для человека
7.1.98	Биотоксины рыб и гидробионтов, их опасность для человека
7.1.99	Фикотоксины, их накопление в моллюсках, рыбах и других гидробионтах, клиника заболеваний, нормирование, профилактика
7.1.100	Контаминация рыбы и гидробионтов химическими веществами
7.1.101	Контаминация рыбы и гидробионтов токсичными элементами
7.1.102	Контаминация рыбы и гидробионтов пестицидами
7.1.103	Контаминация рыбы и гидробионтов нитратами
7.1.104	Гигиенические требования к организации промысла рыбы и ее транспортировка
7.1.105	Гигиенические требования к устройству снасти для лова рыбы
7.1.106	Гигиенические требования к транспортировке живой рыбы
7.1.107	Гигиенические требования к первичной обработке рыбы
7.1.108	Гигиенические требования к качеству воды и льда, используемых на судах при переработке и хранении охлажденной рыбы
7.1.109	Санэпиднадзор и производственный контроль за живой рыбой
7.1.110	Гигиенические требования к качеству воды при перевозке рыбы в цистернах
7.1.111	Гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации живой рыбы
7.1.112	Санэпиднадзор и производственный контроль за охлажденной рыбой

7.1.113	Гигиенические требования к условиям охлаждения рыбы, соблюдению температурных
7.1.114	Гигиенические требования к условиям хранения и срокам реализации охлажденной рыбы
7.1.115	Санэпиднадзор и производственный контроль за замороженной рыбой
7.1.116	Гигиенические требования к температурам замораживания рыбы
7.1.117	Гигиенические требования к транспортировке и хранению замороженной рыбы
7.1.118	Гигиенические требования к условиям дефростации рыбы
7.1.119	Гигиенические требования к разделке рыбы
7.1.120	Экспертиза сырой рыбы. Лабораторный контроль за качеством сырой рыбы
7.1.121	Органолептические исследования рыбы, определение свежести сырой рыбы
7.1.122	Физико-химические исследования сырой рыбы
7.1.123	Бактериологический контроль за качеством сырой рыбы
7.1.124	Определение чужеродных веществ в сырой рыбе
7.1.125	Санэпиднадзор и производственный контроль за изготовлением соленой рыбы
7.1.126	Влияние различных концентраций соли на патогенную микрофлору, загрязняющую рыбу
7.1.127	Виды посола, их гигиеническая оценка, гигиенические требования к условиям посола
7.1.128	Гигиенические требования к качеству сырья и вспомогательных материалов
7.1.129	Гигиенические требования к производству рыбных пресервов
7.1.130	Условия хранения и сроки годности соленой рыбы и рыбных пресервов
7.1.131	Лабораторный контроль за качеством и безопасностью соленой рыбы
7.1.132	Санэпиднадзор и производственный контроль за изготовлением копченой рыбы
7.1.133	Гигиеническая оценка дымового копчения, современные методы бездымного копчения
7.1.134	Гигиенические требования к этапам технологического процесса при производстве рыбы
7.1.135	Гигиенические требования к этапам технологического процесса при производстве рыбы
7.1.136	Условия хранения и сроки годности рыбы холодного и горячего копчения
7.1.137	Санэпиднадзор и производственный контроль за изготовлением вяленой, подвяленной,
7.1.138	Гигиенические требования к технологическим процессам производства вяленой, подвяленной, сушеной рыбы.
7.1.139	Условия хранения и сроки годности готовой продукции
7.1.140	Санэпиднадзор и производственный контроль за изготовлением икры
7.1.141	Гигиенические требования к устройству икорных цехов
7.1.142	Гигиенические требования к технологическим процессам производства икры
7.1.143	Условия хранения и сроки годности икорных продуктов
7.1.576	Санитарный режим на предприятиях рыбоперерабатывающей промышленности
7.1.145	Гигиенические требования к санитарной обработке оборудования, тары, инвентаря
7.1.146	Гигиеническая оценка моющих и дезинфицирующих средств
7.1.147	Правила обработки отдельных видов оборудования
7.1.148	Лабораторный контроль за качеством санитарной обработкой оборудования
7.1.149	Экспертиза рыбной продукции
7.1.150	Пороки и дефекты сырой рыбы
7.1.151	Пороки и дефекты соленой рыбы
7.1.152	Пороки и дефекты рыбы горячего и холодного копчения
7.1.153	Пороки и дефекты вяленой, подвяленной, сушеной рыбы
7.1.154	Пороки и дефекты икры
7.1.155	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности

7.1.156	Современные методы консервирования и их гигиеническая оценка
7.1.157	Методы консервирования, основанные на принципе анабиоза
7.1.158	Методы консервирования, основанные на принципе биоза
7.1.159	Методы консервирования, основанные на принципе абиоза
7.1.160	Классификация консервов по активной кислотности
7.1.161	Характеристика низкокислотных консервов группы А
7.1.162	Характеристика томатопродуктов группы Б
7.1.163	Характеристика слабокислых консервов группы В
7.1.164	Характеристика кислых консервов группы Г
7.1.165	Характеристика пастеризованных консервов группы Д
7.1.166	Характеристика консервов группы Е
7.1.167	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за изготовлением
7.1.168	Гигиенические требования к первичной переработке сырья, инспектированию, мытью,
7.1.169	Гигиенические требования к качеству сырья, его доставке, приемке, хранению
7.1.170	Гигиенические требования к первичной термической обработке сырья: бланшированию, обжарке, копчению, упариванию и варке
7.1.171	Гигиенические требования к качеству тары, ее обработке, заполнению продуктом и закатке. Контроль за герметичностью банок
7.1.172	Гигиенические требования к устройству стерилизованного отделения и технологии стерилизации консервов. Регистрация режима стерилизации
7.1.173	Гигиенические требования к охлаждению консервов после стерилизации
7.1.174	Маркировка, условия хранения и сроки годности консервов
7.1.175	Организация лабораторного контроля в консервной промышленности за качеством готовой продукции в процессе хранения и реализации
7.1.176	Бактериологический контроль за производством консервов и выпуском готовой продукции
7.1.177	Понятие «промышленная стерильность» консервов
7.1.178	Оценка результатов бактериологических исследований консервов
7.1.179	Физико-химический и органолептический контроль консервов по гигиеническим
7.1.180	Методы определения активной кислотности
7.1.181	Методы определения содержания тяжелых металлов
7.1.182	Методы определения консервантов
7.1.183	Методы определения нитрозаминов
7.1.184	Особенности органолептических исследований консервов
7.1.185	Экспертиза консервов
7.1.186	Причины порчи консервов
7.1.187	Внешние дефекты: бомбаж, хлопуши, перекосы, ржавчина, расхождение швов
7.1.188	Особенности производства различных видов консервов
7.1.189	Особенности производства молочных консервов
7.1.190	Особенности производства мясных консервов
7.1.191	Особенности производства рыбных консервов
7.1.192	Особенности производства овощных и фруктовых консервов, соков, нектаров
7.1.193	Условия хранения и сроки годности консервов
7.1.195	Санитарный режим на предприятиях, вырабатывающих консервы
7.1.196	Моющие и дезинфицирующие препараты
7.1.197	Препараты, действующие на споровую микрофлору

7.1.198	Санитарная обработка оборудования, тары, инвентаря
7.1.199	Контроль за качеством санитарной обработки консервного предприятия
7.1.200	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности
7.1.201	Технический регламент на масложировую продукцию
7.1.202	Классификация пищевых жиров
7.1.203	Показатели пищевой ценности жиров
7.1.204	Гигиеническая характеристика отдельных видов жиров, их биологической ценности
7.1.205	Процессы порчи жиров, действие окисленных жиров на организм
7.1.206	Гигиенические требования к технологии изготовления отдельных видов пищевых жиров
7.1.207	Гигиенические требования к технологии изготовления животных топленых жиров
7.1.208	Гигиенические требования к сырью и технологии изготовления растительных масел
7.1.209	Мероприятия по снижению степени окисления масел в процессе их изготовления
7.1.210	Гидрогенизация, переэтерификация масел, их гигиеническая оценка
7.1.211	Гигиенические требования к производству маргарина, кулинарных и кондитерских жиров, спредов, эквиваленты масла какао
7.1.212	Гигиенические требования к производству майонеза
7.1.213	Экспертиза пищевых жиров и организация лабораторного контроля
7.1.214	Требования к маркировке масложировой продукции
7.1.215	Признаки порчи жиров
7.1.216	Требования к безопасности пищевых жиров
7.1.216	Выявление фальсификаций жиров
7.1.217	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями хлебопекарной промышленности
7.1.218	Гигиенические требования к устройству предприятий по производству хлеба
7.1.219	Особенности требований к малым предприятиям по производству хлеба (пекарням, хлебным
7.1.220	Особенности требований к устройству хлебозаводов
7.1.221	Гигиенические требования к качеству, хранению и подготовке сырья хлебопекарного
7.1.222	Гигиенические требования к качеству, хранению и подготовке муки и сахара
7.1.223	Гигиенические требования к качеству, хранению и подготовке дрожжей, жиров, молочных
7.1.224	Гигиенические требования к технологии изготовления хлеба
7.1.225	Технологические схемы изготовления основных видов хлеба
7.1.226	Санэпиднадзор за применением в хлебопечении пищевых добавок
7.1.227	Меры по предотвращению попадания в продукцию посторонних включений
7.1.228	Требования к использованию в рецептуре хлеба яиц водоплавающих птиц
7.1.229	Требования к выпечке, охлаждению, хранению, продаже хлеба и переработке хлеба с истекшим сроком хранения
7.1.230	Санитарный режим на хлебопекарных предприятиях
7.1.231	Требования к санитарной обработке оборудования, инвентаря, помещений
7.1.232	Требования к санитарной обработке оборотной тары
7.1.233	Особенности санитарной обработки на предприятии при обнаружении картофельной
7.1.234	Экспертиза хлеба
7.1.235	Картофельная болезнь хлеба, ее профилактика
7.1.236	Кровавая болезнь хлеба, ее профилактика
7.1.237	Меловая болезнь хлеба, ее профилактика
7.1.238	Фузариоз хлеба, его профилактика

7.1.239	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями кондитерской промышленности
7.1.240	Гигиенические требования к предприятиям кондитерской промышленности
7.1.241	Перспективы развития кондитерской промышленности и задачи санитарно-эпидемиологической службы, малые предприятия
7.1.242	Требования к набору помещений, оборудованию, инвентарю
7.1.243	Требования к качеству, условиям хранения и подготовке сырья
7.1.244	Требования к качеству и подготовке сыпучих продуктов
7.1.245	Требования к качеству, хранению и подготовке основных видов сырья (масло сливочное,
7.1.246	Гигиенические требования к технологии приготовления кондитерских кремовых изделий
7.1.247	Санитарный контроль за применением пищевых добавок в производстве кондитерских
7.1.248	Гигиенические требования к приготовлению кондитерских кремов, сиропов, яичной массы. Значение концентрации сахара в креме и сиропах
7.1.249	Условия и сроки хранения кондитерских изделий с кремом
7.1.250	Требования к санитарному состоянию предприятий кондитерской промышленности
7.1.251	Требования к санитарной обработке оборудования, инвентаря, кондитерских мешочков
7.1.252	Требования к санитарной обработке оборотной тары
7.1.253	Требования к санитарной обработке помещений предприятий
7.1.254	Экспертиза и лабораторный контроль на кондитерских предприятиях
7.1.255	Организация лабораторного контроля
7.1.256	Физико-химические исследования
7.1.257	Микробиологические исследования
7.1.258	Требования к качеству и безопасности кондитерских изделий с кремом с кремом
7.1.259	Условия возврата готовых кондитерских изделий на переработку
7.1.260	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности
7.1.261	Гигиенические требования к производству безалкогольных напитков
7.1.262	Гигиенические требования к устройству предприятий, выпускающих безалкогольные
7.1.263	Классификация безалкогольных напитков
7.1.264	Гигиенические требования к качеству воды, используемой для приготовления
7.1.265	Методы умягчения воды, удаления солей железа и других минеральных примесей, мешающих производству безалкогольных напитков
7.1.266	Гигиенические требования к приготовлению сахарного сиропа
7.1.267	Гигиенические требования к сырью и полуфабрикатам для производства газированных вод
7.1.268	Условия хранения и сроки годности безалкогольных напитков
7.1.269	Гигиенические требования к качеству и безопасности готовой продукции
7.1.270	Экспертиза безалкогольных напитков
7.1.271	Болезни и дефекты безалкогольных напитков
7.1.272	Гигиенические требования к технологическим процессам производства кваса
7.1.273	Гигиенические требования к получению солода и сусла для кваса
7.1.274	Гигиенические требования к купажированию, розливу, укупорке, маркировке
7.1.275	Гигиенические требования к производству пива
7.1.276	Гигиенические требования к приготовлению солода
7.1.277	Гигиенические требования к приготовлению сусла и его охлаждению
7.1.278	Гигиенические требования к процессам брожения и дображивания пива
7.1.279	Гигиенические требования к фильтрации, розливу пива

7.1.280	Болезни и дефекты пива, экспертиза пива
7.1.281	Условия хранения и сроки годности пива
7.1.282	Гигиенические требования к качеству и безопасности готовой продукции
7.1.283	Санитарный режим на предприятиях по производству безалкогольных напитков и пива
7.1.284	Моющие и дезинфицирующие средства
7.1.285	Гигиенические требования к материалам и покрытиям для емкостей
7.1.286	Гигиенические требования к мытью и дезинфекции оборудования, тары, посуды
7.1.287	Гигиенические требования к производству алкогольных напитков.
7.1.288	Классификация алкогольных напитков
7.1.289	Гигиенические требования к качеству сырья
7.1.290	Гигиенические требования к технологическим процессам производства виноградных, плодово-ягодных вин, волок, коньяков
7.1.291	Гигиенические требования к качеству и безопасности готовой продукции
7.1.292	Болезни и дефекты вин, экспертиза алкогольных напитков
7.1.293	Возможные фальсификации алкогольных напитков
7.1.294	Условия хранения и сроки годности алкогольных напитков
7.1.295	Санитарный режим на предприятиях по выработке алкогольных напитков
7.1.296	Моющие и дезинфицирующие средства Гигиенические требования к мытью и дезинфекции оборудования, тары, посуды

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

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
8.1	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания
8.1.1	Гигиенические требования к размещению предприятия общественного питания
8.1.2	Требования к планировке и набору помещений предприятий общественного питания
8.1.3	Требования к набору и типам холодильного, теплового, механического оборудования
8.1.4	Требования к инвентарю и посуде предприятия общественного питания
8.1.5	Эпидемиологическая роль готовых блюд, вырабатываемых и реализуемых в предприятиях общественного питания
8.1.6	Гигиенические требования к транспортировке продуктов
8.1.7	Требования к качеству сырья и продуктов, поступающих на предприятия общественного питания, оформлению сопроводительной документации
8.1.8	Требования к условиям хранения и срокам годности сырья и продуктов
8.2	Гигиенические требования к технологии приготовления пищи на предприятиях общественного питания
8.2.1	Гигиенические требования к холодной обработке сырья
8.2.2	Требования к холодной обработке мяса, птицы, рыбы
8.2.3	Требования к холодной обработке овощей, фруктов, зелени
8.2.4	Гигиенические требования к тепловой обработке продуктов
8.2.5	Гигиеническое и эпидемиологическое значение тепловой обработки пищевых продуктов
8.2.6	Гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов
8.2.7	Проблема перегретых жиров в общественном питании
8.2.8	Организация лабораторного контроля за тепловой обработкой продуктов
8.2.9	Требования к реализации готовой пищи

8.2.10	Санитарно-эпидемиологический контроль за витаминизацией готовых блюд на предприятиях общественного питания
8.2.11	Контроль за качеством витаминных препаратов и нормами закладки их в блюда
8.2.12	Контроль за технологией и результатами витаминизации блюд
8.3	Санитарный режим на предприятиях общественного питания
8.3.1	Гигиенические требования к санитарной обработке столовой, чайной посуды и столовых приборов
8.3.2	Требования к санитарной обработке столовой посуды
8.3.3	Требования к санитарной обработке столовых приборов
8.3.4	Требования к санитарной обработке чайной посуды
8.3.5	Гигиеническая характеристика посудомоечных машин
8.3.6	Гигиенические требования к санитарной обработке помещений, оборудования, кухонной посуды и инвентаря
8.3.7	Требования к санитарной обработке кухонной посуды
8.3.8	Требования к санитарной обработке оборудования и инвентаря
8.3.9	Порядок санитарной обработки помещений
8.3.10	Гигиеническая характеристика моющих и дезинфицирующих средств, применяемых в общественном питании
8.3.11	Критерии оценки эффективности санитарной обработки посуды, оборудования и др.
8.4	Гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами
8.4.1	Типы продовольственных торговых предприятий
8.4.2	Гигиенические требования к устройству предприятий торговли
8.4.3	Гигиенические требования к приему и хранению пищевых продуктов
8.4.4	Гигиенические требования к использованию холодильного оборудования
8.4.5	Требования к технологическому оборудованию, инвентарю, таре
8.4.6	Гигиенические требования к подготовке продуктов и торговле пищевыми продуктами
8.4.7	Требования к подготовке продуктов к продаже
8.4.8	Требования к торговле основными группами продовольственных товаров
8.4.9	Гигиенические требования к торговле пищевыми продуктами на оптовых продовольственных рынках и в мелкорозничной торговой сети
8.4.10	Гигиенические требования к транспортировке пищевых продуктов
8.4.11	Требования к территории предприятия торговли разной мощности
8.5	Санитарный режим на предприятиях торговли
8.5.1	Санитарный режим на предприятиях торговли пищевыми продуктами
8.5.2	Санитарный режим на предприятиях торговли при проведении санитарных дней
8.5.3	Гигиенические требования к условиям труда работников предприятий продовольственной торговли. Правила личной гигиены

Раздел 10. Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
9.1	Организация экспертизы пищевых продуктов
9.1.1	Цели и задачи гигиенической экспертизы
9.1.2	Задачи санитарно-эпидемиологической службы по повышению качества и безопасности
9.1.3	Разграничение функций между различными ведомствами
9.2	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов
9.2.1	Последовательные этапы проведения гигиенической экспертизы
9.2.2	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов и пищевого сырья,
9.2.3	Оформление заключения по результатам гигиенической экспертизы

Раздел 11. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
10.1.1	Организация, формы и методы работы санитарно-гигиенических лабораторий в системе
10.1.2	Основные цели и задачи лабораторий по гигиене питания
10.1.3	Планирование работы лабораторий по гигиене питания, их аккредитация, метрология и
10.1.4	Современные лабораторные методы исследования пищевых продуктов
10.1.5	Электрохимические методы анализа пищевых продуктов
10.1.6	Основные принципы полярографического анализа
10.1.7	Основные принципы хроматографии
10.1.8	Спектральные методы анализа
10.1.9	Методы анализа пищевой ценности продовольственного сырья и рационов
10.1.10	Методы определения основных пищевых веществ
10.1.11	Методы определения калорийности
10.1.12	Отбор проб пищевых продуктов и воды
10.1.13	Методы и порядок отбора проб
10.1.14	Подготовка проб к испытанию, составление образца
10.1.15	Оформление протокола исследования на взятый образец
10.1.16	Методы исследования материалов, тары, посуды, контактирующих с пищевыми
10.1.17	Методы исследования полимерных материалов
10.1.18	Методы исследования фарфоровой, фаянсовой, керамической посуды
10.1.19	Методы исследования металлической посуды

Раздел 12 Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
11.1	Правовые основы деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
11.2	Организация деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
11.3	Кадровое обеспечение органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
11.4	Финансирование деятельности бюджетных организаций Роспотребнадзора
11.5	Организация и осуществление контрольно-надзорных мероприятий
11.6	Законодательное обеспечение надзорных мероприятий
11.7	Защита прав потребителей

**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
12.1.1.1	Основы национальной безопасности Российской Федерации
12.1.1.2	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

9. Организационно-педагогические условия

Тематика лекционных занятий

№ раздела	№ лекции	Темы лекций	Кол-во часов
1.1	1	Избранные вопросы эпидемиологии, дезинфектологии, энтомологии и	12
2.1	2	Санитарная бактериология и вирусология	12
3.1	3	Теоретические основы рационального питания	4
3.3	4	Государственная политика в области питания населения	2
3.4	5	Биологически активные добавки и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью	6
3.5	6	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	6
4.1	7	Современная классификация пищевых отравлений	2
4.2	8	Пищевые отравления микробной природы	2
4.3	9	Пищевые отравления немикробной природы	2
5.1	10	Химическая безопасность пищевых продуктов	2
5.2	11	Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	2
5.3	12	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением	2
5.4	13	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов и агрохимикатов, остаточными количествами их в пищевых продуктах, выращенных с применением удобрений	2
5.5	14	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов животного происхождения, полученных с применением	2
5.6	15	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных	2
5.7	16	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок	2
5.8	17	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами	2
5.9		Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке	2
6.1	18	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию	6
7.1	19	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий	6
8.1	20	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности	2
8.2	21	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности	2
8.3	22	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности	2
8.4	23	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности	2
8.5	24	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности	4
8.6	25	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями хлебопекарной промышленности	2

8.7	26	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями кондитерской промышленности	2
8.8	27	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой	2
9.1	28	Организация экспертизы пищевых продуктов	6
9.2	29	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	6
10.1	30	Организация, формы и методы работы санитарно-гигиенических лабораторий в системе Роспотребнадзора и современные лабораторные методы исследования пищевых продуктов	6
10.2	31	Методы анализа пищевой ценности продовольственного сырья и рационов	6
11.	32	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования	12
12.	33	Избранные вопросы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы	8
Итого			140

Тематика семинарских занятий

№ раздела	№ с	Темы семинаров	Кол-во часов
1.1	1	Избранные вопросы эпидемиологии, дезинфектологии, энтомологии и	12
2.1	2	Санитарная бактериология и вирусология	12
3.1	3	Теоретические основы рационального питания	2
3.2	4	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения	6
3.3	5	Государственная политика в области питания населения	2
3.4	6	Биологически активные добавки и санитарно-эпидемиологический надзор за их безопасностью	6
3.5	7	Лечебно-профилактическое и диетическое питание	2
4.1	8	Современная классификация пищевых отравлений	6
4.2	9	Пищевые отравления микробной природы	6
4.3	10	Пищевые отравления немикробной природы	6
4.4	11	Расследование пищевых отравлений	6
5.1	12	Химическая безопасность пищевых продуктов	2
5.2	13	Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	2
5.3	14	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением	2
5.4	15	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов и агрохимикатов, остаточными количествами их в пищевых продуктах,	2
5.5	16	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов животного происхождения, полученных с применением кормовых добавок и стимуляторов роста	2
5.6	17	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	2

5.7	18	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок	2
5.8	19	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами	2
5.9	20	Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из	2
6.1	21	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию	6
7.1	22	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий	6
8.1	23	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями молочной промышленности	4
8.2	24	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями мясной промышленности	2
8.3	25	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности	2
8.4	26	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями консервной промышленности	2
8.5	27	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями масложировой промышленности	2
8.6	28	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями хлебопекарной промышленности	2
8.7	29	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями кондитерской промышленности	2
8.8	30	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности	2
9.1	31	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли	12
10.1	32	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	12
11.1	33	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования	12
12.1	34	Избранные вопросы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы	4
Итого			154

Тематика практических занятий

№ раздела	№ Пз	Темы практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
3.1	1	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	18	Зачет
4.1	2	Современная классификация пищевых отравлений	2	Зачет
4.2	3	Пищевые отравления микробной природы	6	
4.3	4	Пищевые отравления немикробной природы	6	
4.4	5	Расследование пищевых отравлений	10	
5.1	6	Химическая безопасность пищевых продуктов	2	Зачет
5.2	7	Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	2	
5.3	8	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО) и микроорганизмы (ГММ), санэпиднадзор за их применением	2	
5.4	9	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пестицидов и агрохимикатов, остаточными количествами их в пищевых продуктах, выращенных с применением удобрений	2	
5.5	10	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов животного происхождения, полученных с применением кормовых добавок и стимуляторов роста	2	
5.6	11	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	2	
5.7	12	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением пищевых добавок	2	
5.8	13	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами	2	
5.9	14	Чужеродные вещества, поступающие в продукты питания из окружающей среды и образующиеся при их технологической обработке и хранении	2	
6.1	15	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию	12	Зачет
7.1	16	Гигиеническая экспертиза проектов пищевых предприятий	12	Зачет
8.1	17	Гигиенические требования к предприятиям общественного питания	10	Зачет
8.2	18	Гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами	8	
9.1	19	Организация экспертизы пищевых продуктов	6	Зачет
9.2	20	Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов	6	
10.1	21	Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов	12	Зачет
11.1	22	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования	12	

12.	23	Избранные вопросы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы	16	Зачет
13.	24	Базовая сердечно-легочная реанимация взрослых	6	
14.	25	Экстренная медицинская помощь	6	
15.	26	Аттестационная работа	36	Зачет
Итого			202	

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 кровяного 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 сыр, несколько кусков хлеба в тарелке. Температура в холодильнике

+8°C.

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 эпигастриальной 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, кремовые 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

пищевых 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 пищеблока 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 ЭБ 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 ЭБ 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 ЭБ 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.. – ЭБ 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 ЭБ 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 ЭБ 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 ЭБ РостГМУ.
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 ЭБ РостГМУ.
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/opacg/	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 / НЭИКОН. - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/	Открытый доступ
17.	Журналы открытого доступа на русском языке / платформа EIPub НЭИКОН. – 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