

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Кемеровский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России)



УТВЕРЖДАЮ:

Проректор по учебной работе
д.м.н., проф. Коськина Е.В.

08 20 20 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВЫБОРУ
«Технологии госсанэпиднадзора»
ОРДИНАТУРЫ ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»
(Вариативная часть)**

Специальность

Квалификация выпускника

Форма обучения

Уровень подготовки:

Управление последиplomной подготовки специалистов

Кафедра-разработчик рабочей программы

32.08.02 «Гигиена питания»

врач по гигиене питания

очная

подготовка кадров высшей
квалификации

гигиены

Семестр	Трудоемкость		Лекций, час	Практ. занятий, час	СРС, час	Экзамен, час	Форма промежуточного контроля (экзамен/зачет)
	час	ЗЕТ					
3	72	2	2	16	54		зачет
Итого	72	2	2	16	54		зачет

Кемерово 2020

Рабочая программа дисциплины «Технологии госсанэпиднадзора» разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки (специальности) 32.08.02 «Гигиена питания», квалификация «врач по гигиене питания», утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1130 от 27.08.2014 г. (рег. в Министерстве юстиции РФ № 34432 от 23.10.2014 г.) и учебным планом по специальности 32.08.02 «Гигиена питания», утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России « 27 » 02 2020 г.

Рабочая программа дисциплины одобрена ЦМС ФГБОУ ВО КемГМУ Минздрава России « 31 » 08 2020 г Протокол № 1

Рабочую программу разработали: д.м.н., профессор, заведующий кафедрой гигиены Е.В.Коськина, доцент кафедры гигиены, к.м.н. Л.П.Почуева, доцент кафедры гигиены, к.м.н., Л.В.Попкова, доцент кафедры гигиены, к.м.н. О.П.Власова, доцент кафедры гигиены, к.м.н. Е.М.Ситникова, доцент кафедры гигиены, к.м.н. А.Н.Першин.

Рабочая программа зарегистрирована в учебно-методическом управлении
Регистрационный номер 1087

Начальник УМУ _____ к.м.н., доцент Л.К.Исаков
« 31 » 08 2020 г.

ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

Цели и задачи освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора» является развитие и совершенствование компетенций в части готовности реализовать комплекс мероприятий государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания, направленных на профилактику инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний и улучшение условий жизни населения, а также знание законодательства в области технического регулирования и защиты прав потребителей в рамках надзорных мероприятий.

Задачи дисциплины:

- Подготовка врача по гигиене питания с формированием у него базовых, фундаментальных медицинских знаний по специальности 32.08.02 «Гигиена питания», обладающего гигиеническим мышлением, хорошо ориентирующегося в российском законодательстве, имеющего углубленные знания смежных дисциплин; формирование умений в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов;
- Овладение основами законодательства по охране здоровья и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- Уяснение структуры и основных принципов организации здравоохранения и Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, прав и обязанностей структурных подразделений, овладение основами анализа и планирования своей работы, направлениями сотрудничества с другими специалистами и службами;
- Освоение принципов врачебной этики и деонтологии;
- Освоение следующих видов деятельности и на их основе решение соответствующих профессиональных задач:
- Оценка состояния здоровья населения и факторов, его определяющих;
- Осуществление санитарно-эпидемиологического надзора за средой обитания и условиями жизнедеятельности населения;
- Осуществление управленческой деятельности в интересах санитарно-эпидемиологического благополучия и охраны здоровья населения;
- Осуществление воспитательной, педагогической и научно-практической работы.

Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина относится к Блоку 1 Дисциплины (модули) Вариативная часть.
Дисциплина по выбору

Для изучения дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами/практиками по основной образовательной программе: «Гигиена питания», «Правовые основы санитарно-эпидемиологического надзора», «Социально-гигиенический мониторинг».

Изучение дисциплины необходимо для получения знаний, умений и навыков, формируемых последующими дисциплинами/практиками: производственная практика «Гигиена питания», «Социально-гигиенический мониторинг», государственная итоговая аттестация

В основе преподавания данной дисциплины лежат следующие виды профессиональной деятельности:

1. Производственно-технологическая деятельность
2. Психолого-педагогическая деятельность
3. Организационно-управленческая деятельность.

1.1. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

№ п/п	Компетенции		В результате изучения дисциплины обучающиеся должны			
	Код	Содержание компетенции	Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	ПК-8	готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; санитарно-эпидемиологические требования к различным объектам; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания; содержание санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля по гигиене питания.	применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей; определять показатели и анализировать влияния факторов окружающей среды (питания) на здоровье человека;	методами контроля устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; составления актов проверки, расследования; оформления документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные санитарные правонарушения; оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; формирование материалов по результатам проверки в правоохранительные органы. методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения	<p>Текущий контроль: Тесты № 1-10 Ситуационные задачи № 1-2</p> <p>Промежуточная аттестация: Тесты № 1-20 Ситуационные задачи № 1-5</p>
2	ПК-10	готовность к организации и управлению деятельностью	цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за объектами и факторами среды обитания информационно-	вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти	компетенциями взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов	<p>Текущий контроль: Тесты №1-10 Ситуационные задачи № 1-3</p>

		<p>организаций (или) структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения</p>	<p>коммуникационные технологии в государственных органах и организациях, межведомственный документооборот; трудовое, гражданское, административное законодательство Российской Федерации; организацию, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за объектами по разделу гигиены питания.</p>	<p>субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки</p>	<p>Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями; вынесения постановлений при угрозе возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных (неинфекционных) заболеваний, представляющих опасность для окружающих; доведения информации и организация реализации соответствующих возникшей обстановке управленческих решений; передачи материалов о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в правоохранительные органы, в суд и исков в арбитражный суд; рассмотрения обращений граждан и юридических лиц и принятие соответствующих мер; оказания содействия общественным объединениям в вопросах защиты прав потребителей и благополучия человека.</p>	<p>Промежуточная аттестация: Тесты № 21-40 Ситуационные задачи № 6-10</p>
--	--	--	---	---	--	--

1.2. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость всего		Семестры
	в зачетных единицах (ЗЕ)	в академических часах (ч)	III
			Трудоемкость по семестрам (ч)
			III
Аудиторная работа, в том числе:			
Лекции (Л)	0,06	2	2
Практические занятия (ПЗ)	0,44	16	16
Клинические практические занятия (КПЗ)			
Семинары (С)			
Самостоятельная работа (СР), в том числе НИРС			
	1,5	54	54
Промежуточная аттестация:	зачет (З)		3
	экзамен (Э)		
Экзамен / зачёт			зачет
ИТОГО			зачёт
	2	72	

2. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость модуля дисциплины составляет 2 зачетных единиц, 72 ч.

Учебно-тематический план дисциплины

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СР
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
1	Раздел 1. Законодательные и организационные основы госсанэпиднадзора.	III	16						16
1.1	Законодательное обеспечение деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора при осуществлении ГСЭН.	III	4						4
1.2	Нормативное и методическое обеспечение государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	III	4						4
1.3	Организация и проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы.	III	4						4
1.4	Процессуальные действия специалистов органов и учреждений Роспотребнадзора при проведении госсанэпиднадзора.	III	4						4
2	Раздел 2. Технологии госсанэпиднадзора в области гигиены питания.	III	56	2		16			38
2.1	Современные технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	III	5	2					3

№ п/п	Наименование разделов и тем	Семестр	Всего часов	Виды учебной работы					СР
				Аудиторные часы					
				Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	
2.2	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями молочной промышленности.	III	8			4			4
2.3	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями мясной промышленности.	III	8			4			4
2.4	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями рыбообрабатывающей промышленности.	III	8			4			4
2.5	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности, кондитерскими фабриками.	III	8			4			4
2.6	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями плодоовощной, масложировой промышленности.	III	7						7
2.7	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организациями общественного питания.	III	6						6
2.8	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организациями торговли.	III	6						6
	Экзамен / зачёт	III							
	Всего	III	72	2		16			54

Лекционные (теоретические) занятия

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-вочасов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	Раздел 2. Технологии госсанэпиднадзора в области коммунальной гигиены.		2	III	х	х	х
2.1	Современные технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	Система нормативных документов по правовому обеспечению санитарно-эпидемиологического надзора за качеством продовольственного сырья и пищевой продукции. Система управления качеством продовольственного сырья и пищевой продукции на пищевых объектах. Система профилактических мероприятий, направленных на улучшение среды обитания. Разработка и внедрение оздоровительных мероприятий. Принятие управленческих решений по разработке и внедрению оздоровительных мероприятий. Оздоровительные мероприятия местного и регионального уровней.	2	III	ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	Знать: законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; санитарно-эпидемиологические требования к пищевым объектам; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания и его обеспечения; содержание санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля по Гигиене питания. Уметь: применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического	Тесты № 1-10 Ситуационная задача 1

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						<p>регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей; определять показатели и анализировать влияния факторов окружающей среды на здоровье человека;</p> <p>Владеть: методами контроля устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; составления актов проверки, расследования; оформления документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные санитарные правонарушения; оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; формирование материалов по результатам проверки в правоохранительные органы. методами применение в порядке, установленном законодательством</p>	

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание лекционных занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
						Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;	
Всего часов			2	III	x	x	x

Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	Раздел 2. Технологии госсанэпиднадзора в области коммунальной гигиены.		16	III	х	х	х
2.2	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями молочной промышленности.	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам молочной промышленности. Критические контрольные точки. Программа производственного контроля. Обследование действующих предприятий молочной промышленности. Система профилактических мероприятий, направленных на улучшение среды обитания (технологические, планировочные, организационные, административные и др.) Разработка и внедрение оздоровительных мероприятий. Принятие управленческих решений по разработке и внедрению оздоровительных мероприятий. Оздоровительные мероприятия местного и регионального уровней. Полномочия различных ведомств по осуществлению контроля.	4	III	ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	Знать: законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; санитарно-эпидемиологические требования к различным объектам; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания и его обеспечения; содержание санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля по гигиене питания.	Тесты № 1-30 Ситуационные задачи № 1-5
2.3	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями мясной промышленности.	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам мясной промышленности. Критические контрольные точки. Программа производственного контроля. Обследование действующих предприятий мясной промышленности. Полномочия различных ведомств по осуществлению контроля. Система профилактических мероприятий, направленных на улучшение среды обитания (технологические, планировочные,	4	III			

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результаты обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		организационные, административные и др.) Разработка и внедрение оздоровительных мероприятий. Принятие управленческих решений по разработке и внедрению оздоровительных мероприятий. Оздоровительные мероприятия местного и регионального уровней. Полномочия различных ведомств по осуществлению контроля.				Уметь: применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей; определять показатели и анализировать влияния факторов окружающей среды на здоровье человека;	
2.4	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам рыбообработывающей промышленности. Критические контрольные точки. Программа производственного контроля. Обследование действующих предприятий рыбообработывающей промышленности. Полномочия различных ведомств по осуществлению контроля. Система профилактических мероприятий, направленных на улучшение среды обитания (технологические, планировочные, организационные, административные и др.) Разработка и внедрение оздоровительных мероприятий. Принятие управленческих решений по разработке и внедрению оздоровительных мероприятий. Оздоровительные мероприятия местного и регионального уровней. Полномочия различных ведомств по осуществлению контроля.	4	III		Владеть: методами контроля устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; составления актов проверки, расследования; оформления документов для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные санитарные правонарушения; оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов	
2.5.	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими	Санитарно-эпидемиологические требования к объектам хлебопекарной и кондитерской промышленности. Критические контрольные точки.	4	III			

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Содержание практических занятий	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью с выделением части)	Результаты обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	предприятиями хлебопекарной промышленности, кондитерскими фабриками.	Программа производственного контроля. Обследование действующих предприятий хлебопекарной и кондитерской промышленности. Полномочия различных ведомств по осуществлению контроля. Система профилактических мероприятий, направленных на улучшение среды обитания (технологические, планировочные, организационные, административные и др.) Разработка и внедрение оздоровительных мероприятий. Принятие управленческих решений по разработке и внедрению оздоровительных мероприятий. Оздоровительные мероприятия местного и регионального уровней. Полномочия различных ведомств по осуществлению контроля.	16	3	х	неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; формирование материалов по результатам проверки в правоохранительные органы. методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения;	х
Всего часов			16	3	х	х	х

2.3. Самостоятельная работа ординаторов

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
1	Раздел 1. Законодательные и организационные основы госсанэпиднадзора.		16	III	х	х	х
1.1	Законодательное обеспечение деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора при осуществлении ГСЭН.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора, Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований.	4	III	ПК-10 готовность к организации и управлению деятельностью организаций (или) структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Знать: цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за объектами и факторами среды обитания информационно-коммуникационные технологии в государственных органах и организациях, межведомственный документооборот; трудовое, гражданское, административное законодательство Российской Федерации; организацию, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за объектами по разделу гигиена питания. Уметь: вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки Владеть: компетенциями взаимодействия с федеральными органами исполнительной власти, органами исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органами местного самоуправления и общественными объединениями; вынесения постановлений при угрозе возникновения и распространения алиментарно-зависимых инфекционных	Тесты № 1-20 Ситуационные задачи № 3-7
1.2	Нормативное и методическое обеспечение государственного санитарно-эпидемиологического надзора.	4	III				
1.3	Организация и проведение санитарно-эпидемиологической экспертизы.	4	III				
1.4	Процессуальные действия специалистов органов и учреждений Роспотребнадзора при проведении госсанэпиднадзора.	4	III				

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
		решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания. Решение тестовых заданий, ситуационных задач.				(неинфекционных) заболеваний, представляющих опасность для окружающих; доведения информации и организация реализации соответствующих возникшей обстановке управленческих решений; передачи материалов о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в правоохранительные органы, в суд и исков в арбитражный суд; рассмотрения обращений граждан и юридических лиц и принятие соответствующих мер; оказания содействия общественным объединениям в вопросах защиты прав потребителей и благополучия человека.	
2	Раздел 2. Технологии госсанэпиднадзора в области гигиены питания.		38	III	x	x	x
2.1	Современные технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания.	Анализ форм отчетных документов. Работа с нормативными документами. Анализ плана проведения проверок. Оформление проектов планирования, финансирования, расширения и реформирования структурных подразделений Роспотребнадзора,	3	III	ПК-8 готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности	Знать: законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; санитарно-эпидемиологические требования к различным объектам; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений	Тесты № 1-30 Ситуационные задачи № 1-5
2.2	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями	Составление алгоритма обследования поднадзорных объектов. Оценка результатов испытаний, измерений, исследований. Оценка результатов обследования поднадзорных объектов.	4	III			

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	молочной промышленности.	Оформление учетно-отчетной документации.				требований законодательства, санитарного и технических регламентов и (или) последствий нарушений; практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания и его обеспечения; содержание санитарно-эпидемиологического надзора и производственного контроля по гигиене питания.	
2.3	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями мясной промышленности.	Составление программы санитарно-эпидемиологической экспертизы. Разработка состава, последовательности и сроков выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.	4	III			
2.4	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.	Формирование и направление межведомственных запросов с целью получения сведений при решении профессиональных задач. Подготовка проекта свидетельства о государственной регистрации продукции. Разработка комплексных программ по оптимизации и коррекции среды обитания.	4	III		Уметь: применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей; определять показатели и анализировать влияния факторов окружающей среды на здоровье человека;	
2.5	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности, кондитерскими фабриками.	Решение тестовых заданий, ситуационных задач.	4	III		Владеть: методами контроля устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера; составления актов проверки, расследования; оформления документов для привлечения к ответственности лиц,	Тесты № 1-30 Ситуационные задачи № 1-5
2.6	Технологии государственного санитарно-		7	III			

№ п/п	Наименование раздела, тем дисциплины	Вид СРО	Кол-во часов	Семестр	Компетенция, формируемая по теме занятия (содержание полностью или ее части)	Результат обучения	ФОС, подтверждающий освоение компетенции
	эпидемиологического надзора за действующими предприятиями плодоовощной, масложировой промышленности.					допустивших выявленные санитарные правонарушения; оформления документов для обращения в суд с заявлениями в защиту прав потребителей, законных интересов неопределенного круга потребителей в связи с выявленными в результате проверки нарушениями; формирование материалов по результатам проверки в правоохранительные органы. методами применение в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, мер пресечения нарушений обязательных требований, выдачу предписаний о прекращении нарушений прав потребителей, о прекращении нарушений обязательных требований, об устранении выявленных нарушений обязательных требований, привлечение к ответственности лиц, совершивших такие нарушения.	
2.7	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организациями общественного питания.	6	III				
2.8	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за организациями торговли.	6	III				
Всего часов:			54	III	x	x	x

3. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Виды образовательных технологий

Изучение дисциплины «Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора» проводится в виде аудиторных занятий (лекций, практических/клинических практических занятий) и самостоятельной работы обучающихся. Основное учебное время выделяется на самостоятельную работу. Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение. Каждый обучающийся обеспечивается доступом к библиотечным фондам ВУЗа и доступом к сети Интернет (через библиотеку).

В образовательном процессе на кафедре используются:

1. Обучение на основе опыта – активизация познавательной деятельности обучающихся за счет ассоциации и собственного опыта с предметом изучения.
2. Междисциплинарное обучение – использование знаний из разных областей, полученных при изучении фундаментальных дисциплин, их группировка и концентрация в контексте решаемой профессиональной задачи.
3. Опережающая самостоятельная работа – изучение обучающимися нового материала до его изучения в ходе аудиторных занятий.

Занятия, проводимые в интерактивной форме

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, определяется стандартом (должен составлять не менее 20%) и фактически составляет 25 % от аудиторных занятий, т.е. 4 часа.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид учебных занятий	Кол-во час	Методы интерактивного обучения	Кол-во час
	Раздел 2. ТГСЭН по разделу гигиены питания.	х	16	х	4
2.2	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями молочной промышленности.	Практическое занятие	4	Опережающая самостоятельная работа, проблемное обучение, междисциплинарное обучение,	1
2.3	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями мясной промышленности.	Практическое занятие	4	Опережающая самостоятельная работа, проблемное обучение, междисциплинарное обучение,	1
2.4	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.	Практическое занятие	4	Опережающая самостоятельная работа, проблемное обучение, междисциплинарное обучение,	1
2.5	Технологии государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями хлебопекарной промышленности, кондитерскими фабриками.	Практическое занятие	4	Опережающая самостоятельная работа, проблемное обучение, междисциплинарное обучение,	1
	Всего:	х	16	х	4

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контрольно-диагностические материалы.

Пояснительная записка по процедуре проведения итоговой формы контроля, отражающая все требования, предъявляемые к ординатору.

Итоговая форма контроля проводится в виде зачета, предусматривающее решение тестовых заданий (2 варианта по 50 вопросов), собеседование (1 теоретический вопрос, 1 ситуационная задача).

Проведение итогового контроля осуществляется ответственными преподавателями, ведущими собеседование и оценивающие устные ответы ординатора.

Длительность выполнения тестового контроля знаний студента состоит из времени на решение 50 тестовых задания по вариантам (50 минут на каждого ординатора).

Длительность собеседования состоит из времени ответа ординатора (30 мин. на каждого ординатора) и времени ожидания и подготовки к ответу.

Список вопросов для подготовки к зачёту или экзамену:

1. Законодательное и нормативное обеспечение госсанэпиднадзора в области гигиены питания.
2. Организация и проведение ГСЭН за пищевыми объектами.
3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области гигиены питания.
4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за действующими пищевыми объектами в пищевой промышленности. Организация производственного контроля на основе принципов системы ХАССПП.
5. Содержание ГСЭН в области гигиены питания.
6. История становления и развития ГСЭН в области гигиены питания (основные этапы).
7. Федеральные законодательные и нормативно-методические документы, сопровождающие ГСЭН в области гигиены питания.
8. Направления, содержание, формы и методы работы специалистов в области гигиены питания.
9. Права и обязанности должностных лиц, осуществляющих ГСЭН в области гигиены питания.
10. Межведомственное и внутриведомственное взаимодействие должностных лиц, осуществляющих ГСЭН в области гигиены питания.
11. Виды ответственности за санитарные правонарушения на предприятиях пищевой промышленности и порядок привлечения виновных.
12. Социально-гигиенический мониторинг как одна из функций в деятельности Роспотребнадзора.
13. Законодательное обеспечение государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
14. Нормативное и методическое обеспечение государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
15. Задачи и функции, особенности деятельности управлений Роспотребнадзора и их территориальных отделов.
16. Задачи и функции, особенности деятельности центров гигиены и эпидемиологии и их филиалов.
17. Этапы, документы, участники проверок объектов санитарно-эпидемиологического надзора.
18. Состав, последовательность и сроки выполнения административных процедур (действий) при плановых и внеплановых выездных и документарных проверок объектов надзора.

Тестовые задания текущего контроля:

1. *Выберите правильный ответ:*

1. Основанием для проведения плановой проверки является

1. план мероприятий по контролю (+)
2. истечение срока исполнения ранее выданного предписания
3. обращение и заявление граждан
4. по требованию Прокуратуры
5. обращение средств массовой информации

2. Согласно ФЗ №294 от 26.12.2008 "О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля", плановый государственный контроль условий труда в сфере образования и социальной сфере осуществляется

1. два и более раз в три года
2. ежеквартально
3. ежегодно
4. раз в три года (+)
5. при поступлении жалоб в Роспотребнадзор

3. Юридические лица и индивидуальные предприниматели направляют в управление Роспотребнадзора уведомление о

1. начале предпринимательской деятельности (+)
2. поступлении некачественного сырья
3. изменениях технологии изготовления продукции
4. окончании предпринимательской деятельности
5. начале и окончании предпринимательской деятельности

4.1.3 . Тестовые задания промежуточного контроля

1. *Выберите правильный ответ:*

1. Санитарно-эпидемиологическое заключение имеет право выдавать

1. главный государственный санитарный врач (+)
2. главный врач районной больницы
3. любое должностное лицо Управления Роспотребнадзора
4. врач-гигиенист, эпидемиолог
5. врач-эксперт

2. Целью госсанэпиднадзора является

1. сохранение здоровья населения
2. разработка предложений для органов исполнительной власти для принятия управленческих решений по оздоровлению населения
3. проведение мероприятий по надзору
4. получение объективных данных, характеризующих санитарно-эпидемиологическое состояние объектов надзора
5. обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения (+)

3. Основная задача государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области охраны водных объектов от загрязнения - надзор за качеством воды

1. в пунктах 1 и 2 категорий водопользования населения (+)
2. в месте сброса сточных вод

3. в створе не далее 500 м от места выпуска
4. в створе на 1 км ниже пунктов водопользования населения
5. до сброса сточных под

4.1.4. Ситуационные задачи:

Ситуационная задача №1

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы:

На основании Распоряжения (приказа) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой выездной проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя от 26.01.2020 г. №4201 заместителя руководителя Управления Роспотребнадзора по Н. области планируется проведение плановой выездной проверки в отношении молочного завода «Буренка» в соответствии с ежегодным планом проведения плановых проверок, доведенным до сведения заинтересованных лиц посредством размещения на официальном сайте Генеральной прокуратуры Российской Федерации в сети «Интернет».

1. Укажите нормативные документы, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству молока и молочной продукции.
2. Укажите критические контрольные точки производства молока.
3. Укажите кратность контроля молочной продукции по микробиологическим показателям на молокоперерабатывающих предприятиях.
4. Назовите показатели идентификации молока сырого коровьего (1 сорта) и допустимые уровни содержания микроорганизмов.
5. Какие действия следует предпринять в тех случаях, когда выявляется молочная продукция, несоответствующая установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям.

Эталон ответов к ситуационной задаче:

1. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011). Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013). Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) (глава 2 раздел 1). Санитарные правила и нормы «Производство молока и молочных продуктов» СанПин 2.3.4.551-96.

2. К критическим контрольным точкам производства молока относятся:

- 2.1. Санитарное состояние территории и производственных помещений;
- 2.2. Зонирование производства и поточность технологического процесса;
- 2.3. Система санитарной обработки технологического оборудования;
- 2.4. Приемка поступающего сырья;
- 2.5. Хранение и первичная обработка сырого молока;
- 2.6. Тепловая обработка молока;
- 2.7. Обработка и хранение пастеризованного (стерилизованного) молока, выпуск продукции;
- 2.8. Производство молочной продукции;
- 2.9. Организация лабораторного (производственного) контроля;
- 2.10. Условия труда, здоровье работающих.

Соблюдение правил личной и производственной гигиены работающими.

Оценка соответствия.

3. Готовая продукция (молоко, сливки, кисло-молочные продукты) должна контролироваться микробиологической лабораторией предприятия не реже одного раза в пять дней, сметана и творог – не реже одного раза в три дня.
4. Показатели идентификации (приложение 6 к техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции 9ТР ТС 033/2013): массовая доля жира (не менее 2,8%), массовая доля белка (не менее 2,8%), массовая доля сухих

обезжиренных веществ молока (не менее 8,2%), консистенция (однородная жидкость без осадка и хлопьев, замораживание не допускается), вкус и запах (чистые, без посторонних привкусов и запахов, не свойственных свежему молоку), цвет (от белого до светло-кремового), кислотность (16-21⁰ Т), плотность – не менее 1027 кг/м³ (при температуре 20⁰С), при подозрении на фальсификацию используется температура замерзания. Допустимые уровни содержания микроорганизмов (глава 2, раздел 1 Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю): КМАФАнМ – не более 5х10⁵ КОЕ/г, патогенные, в том числе сальмонеллы в 25 г – не допускаются, содержание соматических клеток 1х10⁶ в 1 см³ . (согласно). Допустимые уровни содержания микроорганизмов (КМАФАнМ) и соматических клеток в сыром молоке - согласно приложения №5 Технического регламента Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013).

5. Продукция, несоответствующая установленным санитарно-эпидемиологическим требованиям, не может находиться в обороте и подлежит утилизации или уничтожению. Производство такой продукции приостанавливается, а виновные привлекаются к административной ответственности. С учетом риск-ориентированного планирования государственного санитарно-эпидемиологического надзора выпуск несоответствующей продукции является важным обоснованием кратности и объема последующих проверок.

Ситуационная задача №2

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на поставленные вопросы: Планируется внеплановая выездная проверка на предприятие рыбообработывающей промышленности на предмет выполнения требований санитарного законодательства.

1. Укажите, что является основанием для проведения внеплановой выездной проверки.
2. Укажите нормативные документы и статьи, регламентирующие обязательные требования на предприятиях по производству рыбной продукции, находящейся в обороте на территории Таможенного союза.

Эталон ответов к ситуационной задаче:

1. Внеплановая выездная проверка проводится по жалобе граждан, при возникновении чрезвычайных ситуаций (пищевые отравления). Основанием для проведения внеплановой выездной проверки в отношении юридических лиц и индивидуальных предпринимателей является Распоряжение (приказ) органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля о проведении плановой проверки юридического лица, индивидуального предпринимателя за подписью руководителя (заместителя) Управления Роспотребнадзора с указанием сроков, должностных лиц, осуществляющих проверку, а так же должностных лиц и структурных подразделений учреждений Роспотребнадзора, привлекаемых к проверке. Проверка согласовывается с органами прокуратуры. Составляется уведомление руководства объекта пищевой промышленности о проведении проверки в соответствии с законодательством Российской Федерации.

2. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции». ТР ТС 021/2011 – статьи 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16. Санитарные правила и нормы «Производство и реализация рыбной продукции» СанПиН 2.2.4.050-96. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» ТР ЕАЭС 040/2016.

4.1.6. Список тем рефератов:

1. Законодательное и нормативное обеспечение госсанэпиднадзора в области гигиены питания.
2. Правовая основа госсанэпиднадзора в области гигиены питания.
3. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями молочной промышленности.

4. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями мясной промышленности.
5. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями рыбообработывающей промышленности.
6. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями соковой промышленности.
7. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями масло-жировой промышленности.
8. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями хлебопечной промышленности.
9. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями кондитерской промышленности.
10. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями табачной промышленности.
11. Технологии федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора за действующими предприятиями алкогольной промышленности.
12. Установление причинно-следственных связей как один из методов доказательной медицины.
13. Социально-гигиенический мониторинг как одна из функций в деятельности Роспотребнадзора.
14. Законодательное обеспечение государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
15. Нормативное и методическое обеспечение государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
16. Задачи и функции, особенности деятельности управлений Роспотребнадзора и их территориальных отделов.
17. Задачи и функции, особенности деятельности центров гигиены и эпидемиологии и их филиалов.
18. Этапы, документы, участники проверок объектов санитарно-эпидемиологического надзора.

4.1.5. Тесты ГИА

Осваиваемые компетенции (индекс компетенции)	Тестовое задание	Ответ на тестовое задание
ПК-8	<p>УКАЖИТЕ КАКОЙ ДОКУМЕНТ, РЕГЛАМЕНТИРУЕТ РАЗРАБОТКУ, ВНЕДРЕНИЕ И ПОДДЕРЖАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ КОНТРОЛЯ КАЧЕСТВА, ОСНОВАННОЙ НА ПРИНЦИПАХ ХАССП ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ</p> <p>а) ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» б) ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» в) ТР ТС 028/2015 «Процедура контроля качества ХАССП» г) Международный стандарт «Контроль качества пищевой продукции» д) Технические условия «Качество и безопасность пищевой продукции»</p>	а)

ПК-10	ОСНОВНАЯ ФОРМА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ, ОРГАНИЗУЕМАЯ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ В СООТВЕТСТВИИ С ПРОГРАММОЙ, УТВЕРЖДЕННОЙ ТЕРРИТОРИАЛЬНЫМ ОРГАНОМ, УПОЛНОМОЧЕННЫМ ГОССАНЭПИДНАДЗОР а) статус-контроль б) производственный контроль в) чрезвычайный контроль г) внеплановый контроль д) плановый контроль	б)
-------	--	----

4.2. Критерии оценок по дисциплине

Характеристика ответа	Оценка ECTS	Баллы в РС	Оценка итоговая
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знания об объекте демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	A	100-96	5 (5+)
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знания об объекте демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	B	95-91	5
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. В ответе допущены недочеты, исправленные студентом с помощью преподавателя.	C	90-86	4 (4+)
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя.	C	85-81	4
Дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако, допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	D	80-76	4 (4-)
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленный вопрос, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и	E	75-71	3 (3+)

изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1-2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.			
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	70-66	3
Дан неполный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	E	65-61	3 (3-)
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотна. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	Fx	60-41	2 Требуется пересдача
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	F	40-0	2 Требуется повторное изучение материала

5. ИНФОРМАЦИОННОЕ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Информационное обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование и краткая характеристика библиотечно-информационных ресурсов и средств обеспечения образовательного процесса, в том числе электронно-библиотечных систем и электронных образовательных ресурсов (электронных изданий и информационных баз данных)	Количество экземпляров, точек доступа
	ЭБС:	
1.	База данных «Электронная библиотека технического ВУЗа» (ЭБС «Консультант студента») [Электронный ресурс] / ООО «Политехресурс» г. Москва. – Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
2.	Электронная база данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека» [Электронный ресурс] / ООО «ВШОУЗ-КМК» г. Москва. – Режим доступа: http://www.rosmedlib.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
3.	База данных ЭБС «ЛАНЬ» - коллекция «Медицина - издательство «Лаборатория знаний», - коллекция «Языкознание и литературоведение – Издательство Златоуст» [Электронный ресурс] / ООО «ЭБС ЛАНЬ». – СПб. – Режим доступа: http://www.e.lanbook.com – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
4.	«Электронная библиотечная система «Букап» [Электронный ресурс] / ООО «Букап» г. Томск. – Режим доступа: http://www.books-up.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
5.	«Электронно-библиотечная система «ЭБС ЮРАЙТ» [Электронный ресурс] / ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» г. Москва. – Режим доступа: http://www.biblio-online.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
6.	База данных «Электронная библиотечная система «Меди-цинская библиотека «MEDLIB.RU» (ЭБС «MEDLIB.RU») [Электронный ресурс] / ООО «Медицинское информационное агентство» г. Москва. – Режим доступа: https://www.medlib.ru – по IP-адресу университета, удаленный доступ по логину и паролю.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020–31.12.2020
7.	Информационно-справочная система КОДЕКС с базой данных № 89781 «Медицина и здравоохранение» [Электронный ресурс] / ООО «ГК Кодекс», – г. Кемерово. – Режим доступа: http://www.kodeks.ru/medicina_i_zdravoohranenie#home – лицензионный доступ по локальной сети университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020 – 31.12.2020
8.	Справочная Правовая Система КонсультантПлюс [Электронный ресурс] / ООО «Компания ЛАД-ДВА». – М.– Режим доступа: http://www.consultant.ru – лицензионный доступ по локальной сети университета.	по договору, срок оказания услуги 01.01.2020 – 31.12.2020
9.	Электронная библиотека КемГМУ (Свидетельство о государственной регистрации базы данных № 2017621006 от 06.09.2017г.). - Режим доступа: http://www.moodle.kemsma.ru – для авторизованных пользователей.	неограниченный

Учебно-методическое обеспечение дисциплины

№ п/п	Библиографическое описание рекомендуемого источника литературы	Шифр библиотеки КемГМУ	Число экз. выделяемое библиотеке на данный поток обучающихся	Число обучающихся на данном потоке
	Основная литература			
1.	Королев, А. А. Гигиена питания : руководство для врачей / А. А. Королев. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016.-624 с.	613 К 682	3	1
	Дополнительная литература			
2.	Общая гигиена. Социально-гигиенический мониторинг [Текст] : учебник для студентов вузов, обучающихся по направлению подготовки "Медико-профилактическое дело" по дисциплине "Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг / П. И. Мельниченко и др. ; под ред. П. И. Мельниченко ; М-во здравоохранения Рос. Федерации, Первый Моск. гос. мед. ун-т им. И. М. Сеченова. - Москва : Практическая медицина, 2015. - 511 с. : ил. - (Учебник для студентов медицинских вузов). - Библиогр.: с. 509-511	613 О-280	40	1
3.	Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг: руководство к практическим занятиям. Раздел "Общая гигиена" [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности "Медико-профилактическое дело" / П. И. Мельниченко и др. ; М-во здравоохранения Рос. Федерации, Первый Моск. гос. мед. ун-т им. И. М. Сеченова. - Москва : Практическая медицина, 2014. - 330 с. : ил. - (Учебная литература для студентов медицинских вузов). - Библиогр.: с. 328-330.	613 О-280	40	1
3.	Гигиена с основами экологии человека [Электронный ресурс] : учебник / Под ред. Мельниченко П.И. - М. : ГЭОТАР- Медиа, 2013. - URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1

5.	Гигиена и экология человека [Электронный ресурс] : учебник / Архангельский В.И., Кириллов В.Ф. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. -176с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
6.	Гигиена детей и подростков [Электронный ресурс] : учебник / Кучма В.Р. - 2-е изд., испр. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.-528с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
7.	Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс] : учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015.-288с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1
8	Общая гигиена [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016.-432с. -URL : ЭБС «Консультант студента. Электронная библиотека медицинского вуза» http://www.studmedlib.ru/			1

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения:

учебные комнаты, лекционные залы, помещения для практической подготовки обучающихся, оборудованные мультимедийными и иными средствами обучения, позволяющими использовать симуляционные технологии, лаборатории, оснащенные специализированным оборудованием помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации

Оборудование: столы, стулья, столы читательские

Средства обучения:

Технические средства: мультимедийный комплекс (ноутбук, проектор, экран), аудиоколонки, ноутбук, компьютеры с выходом в Интернет, интерактивная доска, лазерный принтер сканер–копир, принтер NO: SCX – 4100, планшеты LENOVO

Демонстрационные материалы:

наборы мультимедийных презентаций, таблицы, муляжи

Оценочные средства на печатной основе:

тестовые задания по изучаемым темам, ситуационные задачи

Учебные материалы:

учебники, учебные пособия, раздаточные дидактические материалы

Программное обеспечение:

Microsoft Windows 8.1 Professional

Microsoft Office 13 Standard

Linux лицензия GNU GPL

LibreOffice лицензия GNU LGPLv3

АнтивирусDr.Web Security Space
Kaspersky Endpoint Security Russian Edition для бизнеса