

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Новосибирский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО НГМУ Минздрава России)

УТВЕРЖДАЮ
Зав.кафедрой
Никифорова Н.Г.

«30» августа 2022 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ
«Гигиена питания»

Специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Форма обучения очная

Методические указания по освоению дисциплины «гигиена питания» являются частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования – программы специалитета по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело.

Методические указания разработали сотрудники кафедры

| Фамилия И.О. | Должность | Ученая степень, ученое звание |
|----------------|---------------|----------------------------------|
| Степанова А.Э. | преподаватель | |

Методические указания рассмотрены и одобрены на заседании кафедры гигиены и экологии

Протокол №1 от 30 августа 2022 г.

Зав. кафедрой гигиены и экологии Н.Г. Никифорова



1. Цель и задачи дисциплины

Цель дисциплины:

- формирование профессиональных компетенций врача по гигиене питания, необходимых для выполнения нового вида профессиональной деятельности, то есть приобретение новой квалификации, обеспечивающей самостоятельную профессиональную деятельность врача по гигиене питания.

Задачи дисциплины:

- Сформировать необходимый объем базовых, фундаментальных, медицинских знаний, необходимых для компетентного выполнения обязанностей врача по гигиене питания при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием фактического питания населения РФ.
- Сформировать необходимый объем базовых, фундаментальных, медицинских знаний, необходимых для компетентного выполнения обязанностей врача по гигиене питания, необходимых при проведении расследования случаев пищевых отравлений, острых кишечных инфекций и паразитарных болезней и организации мероприятий по ограничению и приостановлению распространения этих заболеваний, а также организации и проведению комплекса противоэпидемических мероприятий при возникновении чрезвычайных ситуаций, связанных с биологическими, химическими и радиационными факторами в окружающей среде и пищевых продуктах.
- Сформировать гигиеническое и эпидемиологическое мышление врача по гигиене питания, необходимое для осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора по всем направлениям.
- Сформировать знания и умения в оформлении документации при административных и уголовных нарушениях при производстве и реализации пищевых продуктов для представления их в судебные органы при выявлении грубых санитарно-эпидемиологических правил и нормативов.
- Сформировать умения в работе с административными органами власти для доказательства необходимости принятия гигиенических и эпидемиологических решений, а также в работе со средствами массовой информации.
- Сформировать умения в планировании и отчетности по всем направлениям деятельности врача по гигиене питания.
- Сформировать знания, умения и навыки в проведении гигиенической экспертизы пищевых продуктов, принятии решений в отношении возможности их использования для пищевых целей.

- Сформировать знания, умения и навыки в проведении гигиенической экспертизы пищевых продуктов, принятии решений в отношении возможности их использования для пищевых целей.
- Сформировать знания и умения в проведении гигиенического обучения персонала пищевых предприятий и санитарно-просветительной работе с населением.
- Подготовить специалиста по гигиене питания к самостоятельной профессиональной медико-профилактической деятельности, умеющего осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор, принимать решения о необходимости проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий, их объемах, очередности, сроках и методах исследований, умеющего спланировать, организовать и провести комплекс профилактических и противоэпидемических мероприятий в отношении пищевых продуктов

2. Перечень компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-8

Способен определять приоритетные проблемы и риски здоровью населения, разрабатывать, обосновывать медико- профилактические мероприятия и принимать управленческие решения, направленные на сохранение популяционного здоровья

ПК-1

Готов осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека

ПК-2

Готов к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок

ПК-4

Готов к проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

Знать:

- Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей
- Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов

среды обитания человека в условиях населенных мест

- Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований
- Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения

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
- Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания
- Определять группы повышенного риска заболевания

Владеть:

- Обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг
- Оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами

3. Основные виды занятий и особенности их проведения при изучении дисциплины.

По дисциплине предусмотрено проведение занятий лекционного типа, на которых дается основной систематизированный материал, практических занятий. Важнейшим этапом освоения дисциплины является самостоятельная работа с использованием научной литературы. Отдельные разделы или темы дисциплины не разбираются на лекциях, но отводятся на самостоятельное

изучение по рекомендуемой учебной литературе и учебным пособиям. Материалы тем, отведенных на самостоятельное изучение, в обязательном порядке входят составной частью в темы текущего и промежуточного контроля.

Общее распределение часов контактной работы по видам учебной деятельности и самостоятельной работы по темам дисциплины и видам занятий приведено в разделе «Содержание дисциплины» рабочей программы дисциплины.

Залогом успешного освоения дисциплины является обязательное посещение лекционных и практических занятий, так как пропуск одного (тем более, нескольких) занятий может осложнить освоение разделов дисциплины. Материал, изложенный на лекциях, закрепляется на занятиях семинарского типа.

Изучение дисциплины завершается зачетом в виде тестирования в 6 семестре.

4. Содержание дисциплины

Практическое занятие № 1.

Тема: «Гигиена питания как наука. История развития»

1. Контрольные вопросы:

1. Гигиена питания - определение понятия, задачи, методы.
2. Этапы развития гигиены питания.
3. Вклад отечественных учёных в развитие дисциплины.
4. Вклад зарубежных учёных в развитие дисциплины.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Реферат/презентация | Докладывает тему реферата/презентации ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 2

Тема: «Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания (БЖУ)»

1. Контрольные вопросы:

1. Белок в питании человека: значение для организма, физиологическая потребность, источники в продуктах питания.
2. Жиры в питании человека: значение для организма, физиологическая потребность, источники в продуктах питания.
3. Углеводы в питании человека: значение для организма, физиологическая потребность, источники в продуктах питания.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 3

Тема: «Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания (Витамины)»

1. Контрольные вопросы:

1. Витамины – определение понятия, классификация.
2. Водорастворимые витамины: физиологическая потребность, функция в организме.
3. Жирорастворимые витамины: физиологическая потребность, функция в организме.
4. Гипо- и гипервитаминозы: причины, профилактика.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 4

Тема: «Энергетическая, пищевая и биологическая ценность питания (Минералы)»

1. Контрольные вопросы:

1. Минералы – определение понятия, классификация.
2. Макроэлементы: физиологическая потребность, функция в организме.
3. Микроэлементы: физиологическая потребность, функция в организме.
4. Ультрамикроэлементы: физиологическая потребность, функция в организме.
5. Недостаточность минеральных веществ в организме: причины, профилактика.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 5

Тема: «Рациональное питание»

1. Контрольные вопросы:

1. Рациональное питание – понятие, принципы, функции питания.
2. Обмен энергии в организме – энергетический баланс, энергетические затраты, методы измерения затрат.
3. Пищевая ценность питания (энергетическая, биологическая), приедаемость, перевариваемость, усвояемость - определение понятий.
4. Пищевой статус – понятие, виды.
5. Методы изучения питания населения.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 6
Тема: «Лечебно-профилактическое питание»

1. Контрольные вопросы:

1. ЛПП – понятие, виды, принципы подбора, значение.
2. Правовые аспекты организации ЛПП.
3. Рационы ЛПП
4. Правила выдачи ЛПП.
5. Пектин – значение в ЛПП.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Реферат/презентация | Докладывает тему реферата/презентации ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 7

Тема: «Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания»

1. Контрольные вопросы:

1. Питание и профилактика избыточной массы тела и ожирения.
2. Питание и профилактика сахарного диабета II типа.
3. Питание и профилактика сердечно-сосудистых заболеваний.
4. Питание и профилактика онкологических заболеваний.
5. Питание и профилактика остеопороза.
6. Питание и профилактика кариеса.
7. Пищевые аллергии и другие проявления пищевой непереносимости.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Реферат/презентация | Докладывает тему реферата/презентации ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 8

Тема: УИРС «Оценка фактического питания студента»

1. Контрольные вопросы:

Написание УИРС в соответствии с методическим пособием «ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ОЦЕНКА ФАКТИЧЕСКОГО ПИТАНИЯ»

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Теоретическая часть занятия Презентация итогов УИРС | Докладывает тему УИРС ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 9

Тема: «Инфекционные и паразитарные заболевания с алиментарным путем передачи»

1. Контрольные вопросы:

Особенности возбудителя, путь передачи, клиническое проявление, профилактические мероприятия:

1. Холера;
2. Брюшной тиф;
3. Паратиф;
4. Бактериальная дизентерия (шигеллез);
5. Амебная дизентерия (амебиаз);
6. Сальмонеллез;
7. Листериоз;
8. Коли-инфекции;
9. Вирусные гастроэнтериты.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Реферат/презентация | Докладывает тему реферата/презентации ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 10

Тема: «Расследование пищевых отравлений»

1. Контрольные вопросы:

1. Пищевые отравления – понятие, особенности, классификация.
2. Схема расследования пищевых отравлений.
3. Профилактика пищевых отравлений.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 11

Тема: «Токсикоинфекции, бактериальные токсикозы, микотоксикозы»

1. Контрольные вопросы:

1. Общие факторы возникновения пищевых отравлений микробной этиологии.
2. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика.
3. Пищевые бактериальные токсикозы.
4. Пищевые микотоксикозы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Реферат/презентация | Докладывает тему реферата/презентации ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 12

Тема: «Отравления немикробной природы»

1. Контрольные вопросы:

1. Пищевые отравления немикробной природы.
2. Отравления грибами.
3. Отравления ядовитыми растениями.
4. Отравления семенами сорных растений, загрязняющих злаковые культуры.
5. Отравления животными продуктами, ядовитыми по своей природе.
6. Отравления растительными продуктами, ядовитыми при определенных условиях.
7. Отравления животными продуктами, ядовитыми при определенных условиях.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|--------------|-----------------------|
|--------------|-----------------------|

| | |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Реферат/презентация | Докладывает тему реферата/презентации ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 13

Тема: «Отравления химическими веществами (ксенобиотиками)»

1. Контрольные вопросы:

1. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками).
2. Отравления тяжелыми металлами и мышьяком.
3. Отравления пестицидами и другими агрохимическими средствами.
4. Отравления компонентами агрохимикатов.
5. Нитрозамины.
6. Полихлорированные бифенилы.
7. Акриламид.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Реферат/презентация | Докладывает тему реферата/презентации ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 14

Тема: «Техническое регулирование в области гигиены питания»

1. Контрольные вопросы:

1. Основные понятия в области технического регулирования.
2. Цели и принципы технического регулирования.
3. содержание и применение технических регламентов.
4. Порядок разработки, принятия технического регламента.
5. Виды подтверждения соответствия изготавливаемой продукции.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|--------------|-----------------------|
|--------------|-----------------------|

| | |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 15

Тема: «Качество и безопасность пищевой продукции»

1. Контрольные вопросы:

1. Цель и объекты технического регулирования.
2. Виды идентификации пищевой продукции.
3. Обеспечение безопасности пищевой продукции в процессе ее производства, хранения, перевозки, реализации.
4. Требования к процессам утилизации пищевой продукции.
5. Формы оценки соответствия пищевой продукции и процессов производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации.
6. Маркировка.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 16

Тема: «Требования к маркировке и упаковке пищевых продуктов»

1. Контрольные вопросы:

1. Требования к маркировке пищевой продукции, а также продукции, помещенной в транспортную упаковку.
2. Общие требования к формированию наименования,
3. Общие требования к указанию в маркировке состава, даты изготовления, срока годности пищевой продукции, количества упакованной пищевой продукции, наименования и места нахождения изготовителя пищевой продукции, пищевой ценности, информации об отличительных признаках пищевой продукции,

- применение в производстве ГМО.
4. Материалы упаковок и укупорочных средств.
 5. Требования безопасности, процессы хранения, транспортирования и утилизации.
 6. Маркировка, сопроводительные документы и декларирование упаковок и укупорочных средств.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 17

Тема: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов»

1. Контрольные вопросы:

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза – понятие, задачи, виды.
2. Классификация пищевых продуктов по качественному состоянию.
3. Экспертиза технических документов.
4. Этапы проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 18

Тема: «Производственный контроль. ХАССП.»

1. Контрольные вопросы:

1. Производственный контроль – понятие, объекты регулирования.
2. Программа производственного контроля - требования, обязанности, надзор.

3. ХАССП- основная терминология, принципы разработки.
4. Организация работ, исходная информация для разработки системы ХАССП.
5. Опасные факторы и предупреждающие действия, критические контрольные точки системы ХАССП.
6. Система мониторинга, внутренние проверки, документация системы ХАССП.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 19

Тема: «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации. КоАП»

1. Контрольные вопросы:

- Виды проверок
- Обязанности проверяющего
- Статьи КоАП по гигиене питания

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 20

Тема: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса и мясных продуктов»

1. Контрольные вопросы:

1. Пищевая и биологическая ценность мяса.

2. Болезни животных, передающиеся человеку через мясо.
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза мяса.
4. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы мяса.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 21

Тема: «Предприятия мясной промышленности: организация санитарно-гигиенического надзора»

1. Контрольные вопросы:

1. Классификация предприятий мясной промышленности.
2. Основные производства предприятий мясной промышленности.
3. Санитарно-гигиенические требования к территории, помещениям, водоснабжению, канализации, водоснабжению, освещению, вентиляции, отоплению.
4. Технологическое оборудование, инвентарь, технологические процессы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 22

Тема: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы и рыбной продукции»

1. Контрольные вопросы:

1. Пищевая и биологическая ценность рыбы.

2. Рыба как фактор передачи гельминтозов
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы.
4. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы рыбы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 23

Тема: «Предприятия рыбной промышленности: организация санитарно-гигиенического надзора»

1. Контрольные вопросы:

1. Классификация предприятий рыбной промышленности.
2. Основные производства предприятий рыбной промышленности.
3. Санитарно-гигиенические требования к территории, помещениям, водоснабжению, канализации, водоснабжению, освещению, вентиляции, отоплению.
4. Технологическое оборудование, инвентарь, технологические процессы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 24

Тема: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза яиц и яичной продукции»

1. Контрольные вопросы:

1. Значение яиц в питании человека - пищевая и биологическая ценность яиц.

2. Яичные продукты.
3. Эпидемическое значение яиц
4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза яиц.
5. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы яиц и яичной продукции.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 25

Тема: «Птицефабрика: организация санитарно-гигиенического надзора»

1. Контрольные вопросы:

1. Классификация предприятий птицеводческой промышленности.
2. Основные производства предприятий птицеводческой промышленности.
3. Санитарно-гигиенические требования к территории, помещениям, водоснабжению, канализации, водоснабжению, освещению, вентиляции, отоплению.
4. Технологическое оборудование, инвентарь, технологические процессы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 26

Тема: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза хлебобулочных изделий»

1. Контрольные вопросы:

1. Значение зерновых продуктов для человека.
2. Классификация хлебобулочных изделий
3. Виды порчи муки и хлеба
4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза хлеба
5. Маркировка, упаковка и правила приемки хлеба.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 27

Тема: «Хлебозавод: организация санитарно-гигиенического надзора»

1. Контрольные вопросы:

1. Основные производства хлебозавода.
2. Санитарно-гигиенические требования к территории, помещениям, водоснабжению, канализации, водоснабжению, освещению, вентиляции, отоплению.
3. Технологическое оборудование, инвентарь, технологические процессы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 28

Тема: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочной продукции»

1. Контрольные вопросы:

1. Классификация молока, пищевая и биологическая ценность.

2. Заболевания животных, передающиеся человеку через молоко
3. Пороки молока.
4. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока.
5. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы мяса.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 29

Тема: «Предприятия молочной промышленности: организация санитарно-гигиенического надзора»

1. Контрольные вопросы:

1. Основные производства молочной продукции.
2. Санитарно-гигиенические требования к территории, помещениям, водоснабжению, канализации, водоснабжению, освещению, вентиляции, отоплению.
3. Технологическое оборудование, инвентарь, технологические процессы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 30

Тема: «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированных продуктов»

1. Контрольные вопросы:

1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза консервированных продуктов.

2. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы консервированных продуктов.
3. Санитарно-гигиенические требования к территории, помещениям, водоснабжению, канализации, водоснабжению, освещению, вентиляции, отоплению.
4. Технологическое оборудование, инвентарь, технологические процессы.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 31

Тема: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза соковой продукции.

1. Контрольные вопросы:

1. Основные понятия.
2. Состав сока.
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза сока.
4. Маркировка и упаковка сока
5. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы сока.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 32

Тема: Специализированная пищевая продукция: государственный надзор.

1. Контрольные вопросы:

1. Основные понятия.
2. Требования безопасности специализированной пищевой продукции.
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза специализированной пищевой продукции.
4. Маркировка и упаковка.
5. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы специализированной пищевой продукции.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 33**Тема: БАДы: государственный надзор.****1. Контрольные вопросы:**

1. Основные понятия.
2. Требования безопасности БАДов.
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАДов.
4. Маркировка и упаковка.
5. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы БАДов.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 34

Тема: Пищевые добавки: государственный надзор.

1. Контрольные вопросы:

1. Основные понятия.
2. Требования безопасности пищевых добавок.
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых добавок.
4. Маркировка и упаковка.
5. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых добавок.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 35

Тема: ГМО в пище: государственный надзор.

1. Контрольные вопросы:

1. Основные понятия.
2. Требования безопасности ГМО.
3. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза ГМО.
4. Маркировка и упаковка.
5. Основные документы, составляемые при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы ГМО.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 36

Тема: Особенности государственного контроля производства и оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции

1. Контрольные вопросы:

1. Производство этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.
2. Правила оборота этилового спирта, алкогольной и спиртосодержащей продукции.
3. Особенности упаковки и маркировки.
4. Учет и декларирование.
5. Особые требования к продажам.
6. Правила идентификации.
7. Оценка соответствия.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 37

Тема: Особенности государственного контроля за воздействием окружающего табачного дыма на здоровье граждан.

1. Контрольные вопросы:

1. Общие требования к табачной продукции.
2. Правила нанесения информации для потребителей табачных изделий.
3. Предупредительные надписи о вреде потребления табачных изделий.
4. Идентификация табачной продукции.
5. Формы оценки соответствия табачной продукции требованиям настоящего федерального закона.
6. Принципы государственного контроля (надзора).

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|--|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |

Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе.

Практическое занятие № 38

Тема: Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения.

1. Контрольные вопросы:

1. Общие санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, направленные на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания.
2. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предотвращение вредного воздействия биологических факторов, химических факторов.
3. Особенности организации питания при проведении кейтерингового обслуживания по организации общественного питания (кейтеринг).
4. Особые требования к организации питания отдельных категорий взрослого населения.
5. Особенности организации общественного питания детей.

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 39

Тема: Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию.

1. Контрольные вопросы:

1. Требования к размещению торговых объектов и их территории
2. Требования к организации водоснабжения и водоотведения, отопления, вентиляции и освещения помещений.
3. Требования к помещениям торговых объектов, оборудованию, инвентарю и посуде
4. Требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции
5. Требования к условиям реализации пищевой продукции.
6. Сан.эпид. требования к нестационарным торговым объектам при организации мелкорозничной торговли и ярмарок
7. Требования к личной гигиене работников торговых объектов

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

Практическое занятие № 40

Тема: Основные документы, заполняемые врачом по гигиене-питания при проведении надзорных мероприятий.

1. Контрольные вопросы:

Схема заполнения, когда и кем заполняется.

- Решение о проведении (плановой/внеплановой) документарной проверки
- Требование о представлении документов
- Протокол осмотра
- Протокол инструментальных исследований
- Протокол отбора проб
- Акт документарной проверки (плановой/внеплановой)
- Протокол административного правонарушения

2. План занятия и деятельность студента:

| План занятия | Деятельность студента |
|---|--|
| Тестовый контроль исходных знаний студентов | Выполнение тестирования (письменно/moodle) по теме. ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Теоретическая часть занятия Устный опрос Ситуационная задача | Опрос по заданному вопросу Решение ситуационной задачи ОПК-8, А/01.7: Зн.1, Ум.1. ПК-1, А/01.7: Зн.2, Ум.2, Вл.1. ПК-2, В/01.7: Зн.1, Ум.1, Вл.1. ПК-4, С/01.7: Зн.1, Ум. |
| Подведение итогов занятия, оценивание знаний и работу каждого студента по 5-балльной системе. | |

5. Литература и электронно-образовательные ресурсы

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

| № | Наименование ресурса | Краткая характеристика |
|----|---|--|
| 1. | Министерство здравоохранения РФ: Документы. https://www.rosminzdrav.ru/documents | Официальный сайт Министерства здравоохранения РФ, содержащий банк документов. Условия использования в соответствии с ГК, статьей №1286.1: https://www.rosminzdrav.ru/ministry/web-site/info |
| 2. | Российская государственная библиотека http://www.rsl.ru | Официальный сайт Российской государственной библиотеки Свидетельство о регистрации средства массовой информации: Эл № ФС 77-20215 от 13 декабря 2004 года |
| 3. | КнигаФонд http://www.knigafund.ru/ | Электронно библиотечная система. В собрании «КнигаФонда» представлены десятки тысяч актуальных электронных учебников, учебных пособий, научных публикаций, учебно-методических материалов, научных публикаций и периодических изданий Договор № 135/14/154 от 05.12.2014 |
| 4. | Электронно-библиотечная система НГМУ (ЭБС НГМУ) http://library.ngmu.ru/ | Обеспечивает обучающихся доступом к электронным научным и образовательным ресурсам. Фонд ЭБС НГМУ представлен полнотекстовыми электронными ресурсами, изданных в НГМУ, КрасГМУ, СОГМА, НГТУ, НГПУ Свидетельство о регистрации БД №2013620548 от 14.03.2013; свидетельство о регистрации СМИ Эл№ФС77-54265 от 24.05.2013 |
| 5. | ClinicalKey https://www.clinicalkey.com/#/ | Руководства, учебники, справочники, журналы по медицинским специальностям, клинические рекомендации практические навыки, видеоклипы. Договор №135/15/53 от 27.04.2015 |
| 6. | Федеральная электронная медицинская библиотека http://feml.scsml.rssi.ru/feml | Федеральная электронная медицинская библиотека (ФЭМБ) входит в состав единой государственной информационной системы в сфере здравоохранения в качестве справочной системы Соглашение о сотрудничестве от 18.06.2015 |
| 7. | Научная электронная библиотека http://www.elibrary.ru/ | Журнальная база данных содержит информацию о содержании свыше 700 научных медицинских журналов – российских и зарубежных. Многие описания публикаций снабжены рефератами. Отдельные статьи представлены в полнотекстовом варианте Условия использования в соответствии с ГК, |

| | | |
|-----|--|--|
| | | статьей №1286.1: http://elibrary.ru/copyright.asp |
| 8. | MedLinks.ru http://www.medlinks.ru/ | Медицинская библиотека онлайн. Свободный доступ к полным текстам. Условия использования в соответствии с ГК, статьей №1286.1: http://www.medlinks.ru/pravo.php |
| 9. | Медицина в Интернет http://www.rmj.ru/internet.htm | Каталог ресурсов на сайте «Русского медицинского журнала». Среди разделов каталога: «Медицинские серверы», «Медицинские журналы», «Медицинские учреждения России», «Частные медицинские страницы» и др. Зарегистрировано в Министерстве по делам печати, телерадиовещания и средств массовых коммуникаций РФ ПИ № ФС77-41718. Условия использования в соответствии с ГК, статьей №1286.1: http://www.rmj.ru/disclaimer.htm |
| 10. | Consilium Medicum http://www.consilium-medicum.com/ | Сайт содержит обширный каталог медицинских ресурсов для специалистов (раздел «Интернет-навигатор»): ссылки на сайты по различным областям медицины, профессиональные газеты и журналы, научно-исследовательские организации, видеоконференции. Условия использования в соответствии с ГК, статьей №1286.1: http://www.con-med.ru/agreements/ |
| 11. | КиберЛенинка. http://cyberleninka.ru/ | Научная электронная библиотека, основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие современного института научной рецензии и повышение цитируемости российской науки Условия использования в соответствии с ГК, статьей № Статья 1286.1: http://cyberleninka.ru/about |

| | | |
|----|--|--|
| 12 | PubMed . http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed | <p>Содержит более 19 миллионов ссылок на статьи из биомедицинских журналов и MEDLINE .</p> <p>Записи могут содержать ссылки на полные тексты статей из PubMed или сайты издателей</p> <p>Условия использования в соответствии с ГК, статьей №1286.1: http://www.ncbi.nlm.nih.gov/books/NBK3827/</p> |
| 13 | <p>Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека</p> <p>http://rospotrebnadzor.ru/</p> | <p>Официальный сайт Роспотребнадзора, содержащий банк официальных документов.</p> <p>Условия использования в соответствии с ГК, статьей №1286.1: http://rospotrebnadzor.ru/region/functions.php</p> |
| 14 | <p>Online Mendelian Inheritance in Man</p> <p>http://omim.org/</p> | <p>The full-text, referenced overviews in OMIM contain information on all known mendelian disorders and over 15,000 genes. OMIM focuses on the relationship between phenotype and genotype. It is updated daily, and the entries contain copious links to other genetics resources.</p> <p>Условия использования в соответствии с ГК, статьей №1286.1: http://omim.org/help/agreement</p> |

6. Критерии оценок деятельности студента при освоении учебного материала

| | |
|---|---|
| Вид контроля: Текущий контроль | |
| Форма проведения: <i>Тестирование</i> | |
| Вид контрольно-диагностической (оценочной) процедуры | Тестирование (письменно/moodle) |
| Система оценивания | Пятибалльная система |
| Критерии оценивания | 0-70% - неудовлетворительно; 71-80% - удовлетворительно, 81-90% - хорошо, 91-100% - отлично. |
| Форма проведения: <i>Опрос</i> | |
| Вид контрольно-диагностической (оценочной) процедуры | Устный опрос |
| Система оценивания | Пятибалльная система |
| Критерии оценивания | <p>Оценка «отлично» - обучаемый глубоко изучил учебный материал и литературу по проблеме, последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы (или тестовые задания).</p> <p>Оценка «хорошо» - обучающийся в целом владеет знаниями учебного материала, но допускает отдельные неточности.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» - обучающийся слабо владеет знаниями учебного материала, допускает ошибки при</p> |

| | |
|---|--|
| | <p>формулировании основных понятий темы.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» - полное отсутствие знаний, не выполнение практической работы.</p> |
| Форма проведения: Доклад | |
| Вид контрольно-диагностической (оценочной) процедуры | Презентация/реферат |
| Система оценивания | Пятибалльная система |
| Критерии оценивания | <p>Оценка «отлично» - выставляется студенту, если: Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или пояснений</p> <p>Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если: Проблема раскрыта. Анализ проблемы проведен без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы информационные технологии (PowerPoint). Допущено не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, если: Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональный термин. Информационные технологии (PowerPoint) использованы частично. Допущено 3-4 ошибки в представляемой информации. Ответы только на элементарные вопросы</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, если: Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.</p> |
| Форма проведения: Ситуационная задача | |
| Вид контрольно-диагностической (оценочной) процедуры | Решение задачи |
| Система оценивания | Пятибалльная система |
| Критерии оценивания | <p>Отлично: Четкий, полный правильный порядок действий в соответствии с предложенным алгоритмом. Глубокий анализ фактического материала, использование нормативных документов. Полное заключение, наличие плана необходимых мероприятий.</p> <p>Хорошо: Недостаточно полный анализ фактического материала, отсутствие несущественных этапов решения,</p> |

| | |
|---|---|
| | <p>недостаточное использование нормативных документов. Недостаточно полное и четкое заключение. Отсутствие некоторых элементов в порядке действия сотрудников.</p> <p>Удовлетворительно: Поверхностный анализ предложенной ситуации. Отсутствие четкого заключения, некоторых пунктов в плане порядка действия сотрудников.</p> <p>Неудовлетворительно: Отсутствие порядка действий. Невозможность смоделировать предложенную ситуацию.</p> |
| Вид контроля: промежуточная аттестация | |
| Форма контроля: Зачет 8, 9,10,11 семестр | |
| Вид контрольно-диагностической (оценочной) процедуры | Тестирование (письменно/moodle) |
| Система оценивания | Пятибалльная система |
| Критерии оценивания | <p>0-70% - неудовлетворительно;</p> <p>71-80% - удовлетворительно;</p> <p>81-90% - хорошо;</p> <p>91-100% - отлично.</p> |
| Форма контроля: Экзамен | |
| Этап 1: собеседование по билетам | |
| Вид контрольно-диагностической (оценочной) процедуры | Устный опрос по билетам. |
| Система оценивания | Пятибалльная система |
| Критерии оценивания | <p>Оценка «отлично» - обучаемый глубоко изучил учебный материал и литературу по проблеме, последовательно и исчерпывающе отвечает на поставленные вопросы.</p> <p>Оценка «хорошо» - обучающийся в целом владеет знаниями учебного материала, но допускает отдельные неточности.</p> <p>Оценка «удовлетворительно» - обучающийся слабо владеет знаниями учебного материала, допускает ошибки при формулировании основных понятий темы.</p> <p>Оценка «неудовлетворительно» - полное отсутствие знаний.</p> |
| Этап 2: Решение ситуационной задачи | |
| Вид контрольно-диагностической (оценочной) процедуры | Решение задачи |
| Система оценивания | Пятибалльная система |
| Критерии оценивания | <p>Отлично: Четкий, полный правильный порядок действий в соответствии с предложенным алгоритмом. Глубокий анализ фактического материала, использование нормативных документов. Полное заключение, наличие плана необходимых мероприятий.</p> <p>Хорошо: Недостаточно полный анализ фактического материала, отсутствие несущественных этапов решения, недостаточное использование нормативных документов. Недостаточно полное и четкое заключение. Отсутствие</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>некоторых элементов в порядке действия сотрудников.</p> <p>Удовлетворительно: Поверхностный анализ предложенной ситуации. Отсутствие четкого заключения, некоторых пунктов в плане порядка действия сотрудников.</p> <p>Неудовлетворительно: Отсутствие порядка действий. Невозможность смоделировать предложенную ситуацию.</p> |
|--|---|

4. Рекомендации для студентов, пропустивших занятие.

1. Для освоения материала пропущенной лекции студент выполняет запись в лекционной тетради и предоставляет ее на проверку преподавателю.
2. Для освоения материала пропущенного практического занятия студент выполняет рукописный реферат (не менее 10 страниц).
3. В дни приема отработок пропущенных занятий студент с выполненным письменным рефератом приходит к преподавателю.
4. Форма отработки практического занятия: защита реферата и написание теста (в случае, если он предусмотрен в рабочей программе)

