

Программа производственной (клинической) практики составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО (уровень подготовки кадров высшей квалификации – программа ординатуры) по специальности 32.08.02 «Гигиена питания», учебным планом, приказом Минобрнауки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383 «Об утверждении положения о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования», Приказом Минобрнауки РФ 15 декабря 2017 г. № 1225 «О внесении изменений в положение о практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы высшего образования, утвержденное приказом Минобрнауки РФ от 27 ноября 2015 г. № 1383».

Разработчик программы:
Профессор кафедры экономики
и управления здравоохранением с
курсом последиplomного образования,
д.м.н., доцент



Ярославцев А.С.

Программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры экономики и управления здравоохранением с курсом последиplomного образования.

Протокол № 5 от 20 мая 2022 года.

Заведующий кафедрой,
д.м.н., профессор



Шаповалова М.А.

Согласовано:

Начальник отдела ординатуры



Пертrenchенкова В.Г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика, цель и задачи практики.....	4
2. Объем и структура практики.....	4
3. Место практики в структуре ОПОП.....	4
4. Перечень планируемых результатов при прохождении практики, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
5. Содержание практики.....	6
6. Формы отчетности по практике.....	7
7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации по практике	8
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики	11
9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики	12

1. Общая характеристика, цель и задачи практики

Цель вариативной части практики: закрепление и углубление теоретической подготовки обучающегося, приобретение им практических навыков и компетенций, в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.08.02 Гигиена питания, а также формирование и совершенствование специальных знаний, умений и навыков, обеспечивающих способность и готовность выпускника в полной мере осуществлять мероприятия по охране здоровья и санитарно-эпидемиологическому обеспечению населения.

Задачи вариативной части практики:

1. Организовывать и осуществлять работу по гигиеническому воспитанию населения в области гигиены питания в соответствии с Государственной политикой обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (лекции, беседы, выступления по радио, телевидению и др.).

2. Организовывать и осуществлять работу по гигиеническому обучению и воспитанию работников пищевых объектов, лечебно-профилактических, образовательных и др. учреждений, подлежащих обучению по утвержденным программам в области гигиены питания.

3. Осуществлять педагогическую деятельность при обучении среднего медицинского персонала по разделу гигиены питания- по вопросам государственного санитарно-эпидемиологического надзора, роли питания в профилактике и вспомогательной терапии наиболее распространенных заболеваний.

4. Проводить научно-практическую работу в целях наиболее эффективного обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5. Организовывать и проводить семинары, совещания, конференции по обмену опытом работы, по новым законодательно-нормативным материалам, современным данным специальной литературы по гигиене питания и смежным дисциплинам.

2. Объем и структура практики

Трудоемкость практики (базовая часть): 9 з.е., общая 75 з.е.

Продолжительность практики: 4 недели, 324 часа.

Вид практики: производственная (клиническая)

Способ проведения: стационарная, выездная

Форма проведения: дискретно

Место проведения практики: ул. Бакинская, 121, кафедра экономики и управления здравоохранением с курсом последипломного образования.

3. Место практики в структуре программы ординатуры

Производственная практика, вариативная, реализуется в вариативной части Блока 2 «Практики» программы ординатуры по специальности 32.08.02 «Гигиена питания», очной формы обучения.

4. Перечень планируемых результатов при прохождении практик, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате прохождения базовой части практики ординатор должен освоить следующие компетенции:

Таблица 1. Перечень компетенций, закрепленных за практикой

№	Код компетенции	Содержание компетенции
1	ПК-1	готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций.
2	ПК-2	готовность к применению физиологических норм питания человека.
3	ПК-3	готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения.
4	ПК-6	готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.
5	ПК-7	готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
6	ПК-9	готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере.

Результаты обучения

В результате прохождения производственной практики ординатор должен:

Знать:

- возможности принятия мер предупредительного, ограничительного и профилактического характера, мониторингования исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями санитарного законодательства, статистического наблюдения за здоровьем населения;
- современные актуальные задачи и функции Роспотребнадзора, их отделов и лабораторий;
- законодательство Российской Федерации для осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности пищевой продукции для жизни и здоровья, предупреждения действий, вводящих потребителей в заблуждение, контроля выполнения правил торговли пищевыми продуктами, повышения потребительской и правовой грамотности населения;
- основные принципы организации оптимального питания населения; основы мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов и связанных с ними показателей здоровья населения;
- причины возникновения пищевых отравлений и пути их профилактики; порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевых отраслей промышленности, продовольственной торговли, общественного питания, в т.ч. пищеблоках медицинских организаций, промышленных предприятий;
- организационные основы и принципы построения диетических рационов;
- основы лечебного питания при различных заболеваниях, состояниях;
- современные принципы и подходы к осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-

противоэпидемиологических мероприятий на пищевых объектах, анализу рисков опасных факторов, определению критических контрольных точек.

Уметь:

- получить информацию о фактическом питании населения, оценить пищевой статус, сбалансированность и адекватность питания для выявления алиментарных факторов риска и управления ими;
- консультировать население по вопросам питания, профилактики заболеваний, связанных с алиментарным фактором, здорового образа жизни;
- проводить анкетный опрос, собирать данные о состоянии здоровья, анализировать и оценивать влияние факторов питания на организм человека,

Владеть навыками:

- Сбора и обработки (с помощью компьютерных технологий) данных о фактическом питании, пищевом статусе и алиментарно-зависимой заболеваемости населения в целом или его отдельных групп; применения принципов диетотерапии при различных заболеваниях;
- составления региональных программ здорового питания с учетом особенностей региона.
- оформления необходимой документации (актов расследования пищевых отравлений, протоколов (актов) отбора материала и лабораторных исследований);
- обучения населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья профилактике заболеваний;
- Навыками общения с аудиторными группами, чтения лекций, организации и проведения занятий по санитарному просвещению среди различных групп населения с целью формирования навыков здорового образа жизни.

5. Содержание практики

5.1. Ориентировочный тематический план практических занятий

№	Наименование раздела практики	Место прохождения практики	Продолжительность циклов		Формируемые компетенции	Форма контроля
			ЗЕТ	Часы		
Второй год обучения						
Четвертый семестр						
1	Ведение социально-гигиенического мониторинга	Кафедра	4	144	ПК-1, ПК-2, ПК-3; ПК-9	Зачет
2	Проведение санитарно-просветительной работы, гигиенического воспитания и образования населения, пропаганды здорового образа жизни	Кафедра. Центр гигиены и эпидемиологии в Астраханской области.	5	180	ПК-6, ПК-7	Зачет
		Всего	9	324		

5.2. Перечень практических навыков, осваиваемых ординатором при прохождении практики

1.	Навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в сфере охране здоровья, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей;	ПК-1, ПК-8
2.	Навыками работы по гигиеническому воспитанию населения в области гигиены питания в соответствии с государственной политикой обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (лекции, беседы, выступления по радио, телевидению и др.).	ПК-6, ПК-7
3.	Навыками работы по гигиеническому обучению и воспитанию работников пищевых объектов, лечебно-профилактических, образовательных и др. учреждений, подлежащих обучению по утвержденным программам в области гигиены питания.	ПК-6, ПК-7
4.	Навыками педагогической деятельности при обучении среднего медицинского персонала по разделу гигиены питания по вопросам государственного санитарно-эпидемиологического надзора, роли питания в профилактике и вспомогательной терапии наиболее распространенных заболеваний.	ПК-6, ПК-7
5.	Методами экономической оценки эффективности реализации мер по управлению рисками для здоровья населения.	ПК-8
6.	Навыками работы с населением, информированием, обучением по гигиеническим вопросам, профилактике заболеваемости и ведении здорового образа жизни;	ПК-6, ПК-7
7.	Навыками просветительской работы с населением; организации и проведения курсовой подготовки граждан, чья профессиональная деятельность связана с оказанием помощи населению при ЧС;	ПК-1, ПК-6, ПК-7
8.	Навыками ведения социально-гигиенического мониторинга в области гигиены питания.	ПК-2, ПК-3, ПК-9

Обучающиеся в период прохождения практики соблюдают правила внутреннего трудового распорядка, соблюдают требования охраны труда и пожарной безопасности, выполняют индивидуальные задания, предусмотренные программой практики.

Практика для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов проводится с учетом особенностей их психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья.

6. Формы отчетности по практике

6.1. Текущий контроль

Текущий контроль прохождения практики производится руководителем практики в следующих формах:

- фиксация посещения (заполняется журнал посещения);
- индивидуальные задания для ординаторов.

Типовые индивидуальные задания для ординаторов в период прохождения вариативной части практики:

- расчет показателей физического развития, заболеваемости, инвалидности, смертности для ведения социально-гигиенического мониторинга;
- заполнение электронных шаблонов при составлении федеральной базы данных;
- составление тематических лекций-презентаций в рамках гигиенического воспитания и обучения населения.

6.2. Дневник практики

В течение всей практики обучающимся заполняется и регулярно ведется дневник практики. В дневнике ординатор отражает основные виды работы. По итогам прохождения практики обучающийся представляет дневник руководителю практики.

6.3. Отчет по практике

Конечным этапом прохождения практики является написание отчета о практике. Отчет о практике включает в себя порядок и сроки прохождения практики, описание выполненных конкретных видов работы, индивидуальных заданий.

6.4. Промежуточная аттестация

По окончании каждого этапа практики проводится промежуточная аттестация в форме:

- собеседование по дневнику практики;
- проверка практических навыков.

Проверка практических навыков проводится по тестовым заданиям фонда оценочных средств.

В случае получения положительной оценки за собеседование, ординатор получает зачет и допускается к следующему этапу практики.

Неудовлетворительные результаты промежуточной аттестации по практике или непрохождение промежуточной аттестации по практике при отсутствии уважительных причин признаются академической задолженностью.

7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практике

Типовые контрольные задания для проведения промежуточной аттестации.

ПРИМЕР ТЕСТОВОГО ЗАДАНИЯ

1. Социально-гигиенический мониторинг - это

А. Деятельность учреждений госсанэпидслужбы по организации и осуществлению наблюдения за состоянием здоровья населения в связи с состоянием среды обитания ;

+Б. Государственная система наблюдения, анализа и оценки состояния здоровья населения и среды обитания, а также определения причинно-следственных связей показателей состояния здоровья с воздействием факторов среды обитания;

В. Деятельность органов и учреждений здравоохранения по наблюдению за состоянием здоровья населения, разработке и обеспечению реализации мер, направленных на устранение влияния вредных факторов среды обитания на здоровье.

2. Социально-гигиенический мониторинг в Российской Федерации проводится органами и учреждениями санитарно-эпидемиологической службы совместно с:
- +А. Федеральными органами исполнительной власти субъектов РФ
 - +Б. Органами местного самоуправления
 - В. Предприятиями, организациями, учреждениями
3. Основной целью социально-гигиенического мониторинга является
- +А. получение достоверной и объективной информации об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения
 - Б. обеспечение государственных органов, предприятий, учреждений, а также граждан информацией о состоянии окружающей среды и здоровья населения
 - В. установление, предупреждение и устранение или уменьшение факторов и условий вредного влияния среды обитания на здоровье человека
 - Г. подготовка предложений по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения
 - Д. все перечисленное
4. Информационный фонд социально-гигиенического мониторинга составляют
- А. медико-демографические показатели, характеризующие состояние здоровья населения
 - Б. гигиенические показатели, характеризующие состояние окружающей человека Среды
 - В. социально-экономические показатели, характеризующие степень урбанизации, уровень доходов, безопасность труда, условия быта, питания, жилья, образования и др.
 - +Г. все перечисленные
5. Последовательность действий при проведении социально-гигиенического мониторинга
- А. выявление проблемных ситуаций и определение путей их решения
 - Б. принятие решений
 - В. оценка основных показателей состояний санэпидблагополучия
 - Г. оценка эффективности и корректировка решений по обеспечению санэпидблагополучия.
- А. А, Б, В, Г
 - +Б. В, А, Б, Г
 - В. А, В, Г, Б
 - Г. А, В, Б, Г
6. О достаточной гигиенической подготовке персонала в первую очередь свидетельствует следующий показатель
- +А. отсутствие в учреждении нарушений санитарно-гигиенического режима
 - +Б. 100% охват персонала курсовой подготовкой
 - В. отсутствие жалоба на работу учреждения
 - Г. ежеквартальное премирование сотрудников
7. Обязательному курсовому гигиеническому обучению подлежат
- А. лица, работающие с ядохимикатами
 - Б. сотрудники детских дошкольных, учреждений
 - В. работники предприятий общественного питания
 - +Г. все перечисленные выше категории лиц
 - Д. верно 2) и 3)

8. Периодичность проведения курсового гигиенического обучения

А. не регламентирована

Б. 1 раз в 2 года

+В. дифференцирована по профессиональным группам работников

9. Концепция гигиенического обучения и воспитания осуществляется по следующим направлениям

А. информационное, или пропаганда здорового образа жизни.

Б. образовательное - разработка, реализация и оценка эффективности образовательных программ гигиенической подготовки для различных групп населения

В. координация деятельности различных государственных органов и учреждений, средств массовой информации населения

Г. все перечисленное

10. Установите соответствие:

Формы медицинской пропаганды вопросов рационального питания	Основные контингенты населения, для которых они наиболее адекватны
А. массовая	а) больные
Б. групповая	б) контингенты населения, имеющие факторы риска
В. индивидуальная	в) здоровые

А. А – а, Б – б, В – в

+Б. А – в, Б – б, В – а

В. А – б, Б – в, В – а

Критерии оценивания промежуточной аттестации:

Оценка «отлично» выставляется в случае, если ординатор:

– дает полные, исчерпывающие и аргументированные ответы на все основные и дополнительные вопросы;

– ответы на вопросы отличаются логической последовательностью, четкостью в выражении мыслей и обоснованностью выводов;

– демонстрирует знание источников (нормативно-правовых актов, литературы, понятийного аппарата) и умение ими пользоваться при ответе.

Оценка «хорошо» выставляется в случае, если ординатор:

– дает полные, исчерпывающие и аргументированные ответы на все основные и дополнительные вопросы;

– ответы на вопросы отличаются логичностью, четкостью, знанием понятийного аппарата и литературы по теме вопроса при незначительных упущениях при ответах;

– имеются незначительные упущения в ответах.

Оценка «удовлетворительно» выставляется в случае, если ординатор:

– дает неполные и слабо аргументированные ответы на вопросы, демонстрирующие общее представление и элементарное понимание существа поставленных вопросов, понятийного аппарата и обязательной литературы

Оценка «неудовлетворительно» выставляется в случае, если ординатор:

– демонстрирует незнание и непонимание существа поставленных вопросов.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение, необходимое для проведения практики

8.1. Перечень литературы.

Основная литература.

1. Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А.А. Королев. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3

Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>

2. Тель Л.З., Нутрициология: учебник [Электронный ресурс] / Л.З. Тель - М.: Литтерра, 2016. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0214-0 -

Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502140.html>

3. Калишев М.Г., Сборник заданий по общей гигиене [Электронный ресурс] / Калишев М.Г., Жарылкасын Ж.Ж., Петров В.И., Коваленко Л.М., Рогова С.И., Жакетаева Н.Т., Изденова Н.Р., Чурекова В.И., Мацук Е.В., Игельманова Б.М., Жарылкасынова А.М. - М.: Литтерра, 2016. - 224 с. - ISBN 978-5-4235-0234-8

Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502348.html>

4. Мельниченко П.И., Социально-гигиенический мониторинг [Электронный ресурс] / П.И. Мельниченко, В.И. Попов, Ю.И. Стёпкин - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 144 с. - ISBN 978-5-9704-4150-3

Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970441503.html> [17.06.2020].

5. Филлипов П.И., Филлипова В.П. Гигиеническое воспитание и формирование здорового образа жизни/Под общей редакцией проф. Т.И. Стуколовой. – М.: ГОУ ВУНМЦ МЗ РФ, 2003. – 288 с.

Дополнительная литература.

1. Кильдиярова Р.Р., Питание здорового ребенка [Электронный ресурс]: руководство / Кильдиярова Р.Р. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 192 с. - ISBN 978-5-9704-3509-0

Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970435090.html>

2. Большаков А.М. Общая гигиена [Текст]: учебное пособие / А.М. Большаков, В.Г. Маймулов. – М.: «ГЭОТАР-Медиа», 2009. – 736 с. *(не переиздавалось)*

3. Организационно-правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) [Текст]: учебное пособие / Под ред. В.З. Кучеренко. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2011. – 176 с.

4. Барановский А.Ю. Основы питания россиян [Текст]: справочник / А.Ю. Барановский, Л.И. Назаренко. – СПб.: Питер, 2007. – 528 с.

5. Гаппаров М.М. Организация и госсанэпиднадзор за питанием в лечебно-профилактических учреждениях и диетстоловых [Текст]: учебное пособие / М.М. Гаппаров, Б.П. Суханов, В.А. Тутельян. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2005 – 240 с. *(не переиздавалось)*.

6. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли [Текст]: учебное пособие / В.А. Доценко. – 3-е изд. перераб. и доп. – СПб.: ГИОРД, 2011. – 832 с.

7. Закревский В.В. Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения. Практическое руководство по санитарно-эпидемиологическому надзору [Текст]: учебное пособие / В.В. Закревский. – СПб.: Диалект, 2006. – 152 с.

8. Керимова М.Г. Госсанэпиднадзор за отводом участка, проектированием, строительством и вводом в эксплуатацию пищевых объектов [Текст] / М.Г. Керимова, Б.П. Суханов, В.П. Тулупов / Под ред. В.А. Тутельяна. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2003. – 208 с. (*не переиздавалось*).

9. Российская энциклопедия биологически активных добавок к пище [Текст] / Под ред. В.И. Петрова, А.А. Спасова. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2007. — 1056 с.

8.2. Перечень ресурсов сети «Интернет», информационных технологий, используемых при проведении практики (включая перечень программного обеспечения).

1. Всемирная организация здравоохранения <http://www.who.int/ru>
2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru>
3. Совет при Президенте Российской Федерации по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике <http://www.rost.ru>
4. Сайт журнала «Проблемы социальной гигиены, здравоохранения и истории медицины» <http://www.medlit.ru>
5. Электронная библиотека врача «Консультант» <https://www.rosmedlib.ru/>
6. Справочно-информационная система «Гарант» <http://www.garant-barnaul.ru/garant/system-garant/index.html>
7. Справочно-информационная система «Консультант +» <http://www.consultant.ru/>
8. Электронная библиотека студента <http://www.studmedlib.ru/>

9. Материально-техническая база, необходимая для проведения практики

Лекционный зал и 5 аудиторий.

Лекционный зал оборудован: интерактивная доска Classic Solution CS-Q82-DVT 82 дюйма (121x170); мультимедийный проектор Epson EB-X05; ноутбук Asus X553MA-SX859H 15,6” Intel Celeron N2840 4Гб Intel HD Graphics.

Аудитория для практических занятий оборудована: интерактивная доска Classic Solution CS-Q82-DVT 82 дюйма (121x170); мультимедийный проектор InFocusINV 30; ноутбук Asus X553MA-SX859H 15,6” Intel Celeron N2840 4Гб Intel HD Graphics.

В остальных аудиториях: 2 переносных мультимедийных проектора Epson EB-X39; 3 рулонных экрана на штативах.

Программное обеспечение: лицензионные программы Windows 8.1; Office 15.