

**Филиал Автономной некоммерческой профессиональной
образовательной организации
«Межрегиональный медицинский колледж» в г. Сочи**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01 ПРОВЕДЕНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ И
ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ
БЕЗОПАСНОСТИ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА»**

Специальность 32.02.01 «Медико-профилактическое дело»

**Сочи
2024 г.**

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	45
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	50

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
«ПМ.01. ПРОВЕДЕНИЕ САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКИХ И
ПРОФИЛАКТИЧЕСКИХ МЕРОПРИЯТИЙ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ
БЕЗОПАСНОСТИ СРЕДЫ ОБИТАНИЯ ДЛЯ ЗДОРОВЬЯ ЧЕЛОВЕКА»**

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля обучающихся должен освоить основной вид деятельности «Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека» и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 1	Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека
ПК 1.1.	Проводить обследования территорий, зданий, помещений, оборудования на установление соответствия требованиям санитарного законодательства
ПК 1.2.	Проводить мероприятия по выявлению причин и условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека
ПК 1.3.	Проводить отбор проб (образцов) с объектов окружающей среды и инструментальные измерения физических факторов ионизирующей и неионизирующей природы для гигиенической оценки опасности среды обитания для здоровья человека
ПК 1.4.	Разрабатывать меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия среды обитания на здоровье населения, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций
ПК 1.5.	Осуществлять техническое ведение социально-гигиенического мониторинга с заполнением форм государственного статистического наблюдения
ПК 1.6.	Проводить гигиеническое обучение и аттестацию работников отдельных профессий
ПК 1.7.	Оформлять медицинскую документацию по виду деятельности, в том числе в форме электронного документа
ПК 1.8.	Оказывать медицинскую помощь в экстренной форме

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Владеть навыками	<p>проведения санитарно-эпидемиологического обследования производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;</p> <p>проведения санитарно-гигиенического обследования условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда;</p> <p>проведения санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;</p> <p>проведения санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей;</p> <p>разработки санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p> <p>составления программы производственного контроля;</p> <p>информирования непосредственного руководителя о результатах санитарно-эпидемиологического обследования;</p> <p>проведения расследований причин и условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека;</p>
------------------	---

подготовки материалов для составления акта о случае профессионального заболевания, изложение обстоятельств и причин обстоятельств и причин возникновения профессионального заболевания (отравления);

проведения отбора проб с соблюдением требований к процедурам отбора проб и образцов, их упаковки и транспортировки в целях предупреждения их повреждения, подмены или контаминации;

оформления сопроводительной документации к отобраным пробам и образцам;

проведения подготовительной процедуры к санитарно-эпидемиологическим исследованиям и обследованиям с проведением инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;

проведения инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;

организации проведения мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;

сбора и формирования баз данных среды обитания и состояния здоровья детского и взрослого населения и технического ведения социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий;

разработки методических материалов по вопросам проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

создания контрольных (тестовых) заданий по вопросам проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

заполнения форм государственной статистической отчетности, в том числе с использованием электронного документооборота;

составления плана работы и отчета о своей работе;

оформления протоколов санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;

ведения медицинской документации, в том числе в форме электронного документа;

контроля выполнения должностных обязанностей находящихся в распоряжении персоналом;

проведения работы по обеспечению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности;

проведения первичного осмотра пациента, оценки безопасности окружающей среды;

оценки состояния пациента, требующего оказания медицинской помощи в экстренной форме;

распознавания состояний, представляющих угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания), требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме;

выполнения мероприятий базовой сердечно-легочной реанимации;

	<p>оказания медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни, в том числе клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания));</p> <p>применения лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p>
Уметь	<p>применять нормативную правовую документацию, устанавливающую санитарно-эпидемиологические требования к различным хозяйствующим субъектам и факторам окружающей среды обитания человека;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическое обследование производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическое обследование условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальную оценку условий труда;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическое обследование организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, а также в специально оборудованных местах при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;</p> <p>проводить санитарно-эпидемиологическое обследование с инструментальным измерением факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;</p> <p>разрабатывать план санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p> <p>информировать непосредственного руководителя о чрезвычайных ситуациях, о санитарно-эпидемиологической обстановке и о принимаемых мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;</p> <p>применять нормативную правовую документацию, регламентирующую процедуру расследования случаев профессиональных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);</p> <p>осуществлять учет профессиональных заболеваний (отравлений) и оформлять формы статистического наблюдения;</p> <p>устанавливать перечень показателей факторов среды обитания потенциально опасных для здоровья человека, требующих проведения лабораторных и инструментальных исследований (измерений);</p> <p>отбирать пробы и образцы для проведения санитарно-гигиенических исследований и испытаний;</p> <p>брать смывы по установленным методикам;</p> <p>проводить подготовку проб и образцов к транспортировке и хранению;</p> <p>оформлять сопроводительную документацию для проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, и продуктов питания;</p> <p>готовить исследуемые образцы, оборудование для проведения санитарно-эпидемиологических исследований и обследований в соответствии с организационно-методическими документами;</p> <p>проводить инструментальные измерения значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с утвержденными организационно-методическими документами;</p>

проводить сравнительный анализ результатов санитарно-эпидемиологических исследований и обследований в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, требованиями технических регламентов;

давать гигиеническую оценку степени опасности изучаемого фактора для здоровья человека;

разрабатывать мероприятия по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обитания человека применительно к различным хозяйствующим субъектам;

информировать лиц, принимающих решения о проводимых мероприятиях по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения при чрезвычайных ситуациях;

пользоваться набором средств информационно-коммуникационных систем для ведения баз данных социально-гигиенического мониторинга;

осуществлять сбор, хранение и обработку данных наблюдения за состоянием здоровья населения и средой обитания человека;

определять ведущие загрязнители окружающей среды и ведущие показатели нарушений здоровья в системе социально-гигиенического мониторинга;

заполнять отраслевые формы социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий;

проводить подготовку информационно-аналитических материалов по результатам гигиенической диагностики;

разрабатывать методические материалы для проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

составлять задания, позволяющие оценивать теоретические знания и практические навыки, необходимые для выполнения профессиональных обязанностей должностными лицами и работниками организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

составлять план работы и отчет о своей работе;

оформлять протокол санитарно-эпидемиологического исследования и испытания;

заполнять учетно-отчетную документацию по регистрации санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;

заполнять медицинскую документацию, в том числе в форме электронного документа;

использовать в работе информационные системы в сфере здравоохранения и информационно-телекоммуникационную сеть «Интернет»;

использовать в работе персональные данные пациентов и сведения, составляющие врачебную тайну;

контролировать выполнение должностных обязанностей находящимся в распоряжении персоналом;

проводить первичный осмотр пациента и оценку безопасности условий для оказания медицинской помощи;

распознавать состояния, представляющие угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций

	<p>организма человека (кровообращения и (или) дыхания)), требующие оказания медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>выполнять мероприятия базовой сердечно-легочной реанимации;</p> <p>оказывать медицинскую помощь в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни, в том числе клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания));</p> <p>применять лекарственные препараты и медицинские изделия при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p>
Знать	<p>основные положения гигиены и санитарии как научной основы медико-профилактического дела;</p> <p>законодательство Российской Федерации, регулирующее профессиональную деятельность специалиста, нормы этики и морали в профессиональной деятельности;</p> <p>понятие риск-ориентированный надзор и порядок присвоения хозяйствующему субъекту категории риска, перечень объектов государственного надзора, отнесенных к категориям риска;</p> <p>методы и средства оценки соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к обеспечению безопасных и безвредных условий эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;</p> <p>методы и средства оценки условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда;</p> <p>санитарно-гигиенические требования к объектам жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой сферы, медицинским организациям, предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли, производственным объектам, к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи, качеству и безопасности воды, воздуха и почв сельских и городских поселений;</p> <p>нормативные документы, регламентирующие порядок проведения санитарно-эпидемиологического обследования различных объектов контроля (надзора) и требования к оформлению документации;</p> <p>методы и средства оценки условий производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;</p> <p>методы и средства оценки факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;</p> <p>методы и средства оценки санитарно-гигиенического состояния организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей;</p> <p>перечень актов, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора;</p> <p>виды, формы санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p> <p>методические рекомендации по планированию санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p> <p>порядок информирования непосредственного руководителя о результатах</p>

<p>обследования объектов;</p> <p>показатели здоровья детского и взрослого населения в связи с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека;</p> <p>классификация и основные клинические проявления пищевых отравлений и меры профилактики;</p> <p>классификация и основные клинические проявления профессиональных болезней и производственно-обусловленных состояний, меры профилактики;</p> <p>нормативная правовая документация, регламентирующая порядок проведения расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений) и требования к оформлению документации;</p> <p>правила информирования непосредственного руководителя о санитарно-эпидемиологической обстановке и о принимаемых мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения;</p> <p>характеристика химических, физических и биологических факторов окружающей среды в условиях населенных мест, методика их исследования, измерения, принципы нормирования и гигиенической оценки влияния на здоровье населения;</p> <p>характеристика вредных и опасных факторов производственной среды и организации трудовой деятельности, методика их исследований и измерений, принципы нормирования и гигиенической оценки степени опасности для здоровья работающих;</p> <p>характеристика факторов среды воспитания, обучения и организации учебного процесса, методика их исследований и измерений, принципы нормирования и гигиенической оценки влияния на здоровье детей и подростков;</p> <p>методы и способы отбора проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе окружающей среды, продуктов питания и объектов контроля для проведения санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;</p> <p>методические рекомендации по консервации и упаковке проб и образцов от объектов контроля;</p> <p>порядок хранения и транспортировки проб и образцов;</p> <p>правила оформления сопроводительной документации к отобраным пробам и образцам;</p> <p>виды санитарно-гигиенических исследований и инструментальных измерений;</p> <p>инструкция по подготовке образцов к инструментальному исследованию в соответствии с методикой исследования;</p> <p>методика проведения санитарно-гигиенического исследования и инструментального измерения;</p> <p>нормативы и показатели, характеризующие санитарно-гигиеническое состояние среды обитания человека, производственной среды, условий обучения и воспитания детей и подростков;</p> <p>понятие о санитарно-эпидемиологическом благополучии населения и основные положения государственного санитарно-эпидемиологического надзора как части государственного надзора;</p> <p>мероприятия по обеспечению безопасности водных объектов и питьевого водоснабжения, атмосферного воздуха и почв в городских и сельских поселениях, в том числе при чрезвычайных ситуациях;</p> <p>принципы государственного гигиенического регулирования в области обеспечения безопасности и качества воды, воздуха, почв в городских и</p>

сельских поселениях, качества и безопасности пищевых продуктов; мероприятия по профилактике вредного воздействия факторов производственной среды на здоровье работающих, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

мероприятия по профилактике пищевых отравлений и алиментарных заболеваний;

анатомио-физиологические особенности детей и подростков и меры профилактики патологических состояний и заболеваний в разные возрастные периоды;

физиолого-гигиенические принципы организации воспитания и обучения организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи;

понятие социально-гигиенического мониторинга и нормативные правовые документы, регламентирующие порядок его проведения;

методы сбора и медико-статистического анализа информации о санитарно-эпидемиологической обстановке на территории;

показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга;

методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания человека и здоровьем населения;

инструкции по заполнению форм отраслевого наблюдения в рамках социально-гигиенического мониторинга;

методы, средства и формы гигиенического обучения;

правила разработки контрольных заданий для проведения аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

требования к порядку аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения;

инструкция по ведению учетно-отчетной документации по регистрации санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;

правила и порядок оформления медицинской документации в медицинских организациях, в том числе в форме электронного документа;

правила работы в информационных системах в сфере здравоохранения и информационно-телекоммуникационной сети "Интернет";

основы законодательства Российской Федерации о защите персональных данных пациентов и сведений, составляющих врачебную тайну;

законодательство Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны здоровья граждан;

требования к обеспечению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности;

правила и порядок проведения первичного осмотра пациента (пострадавшего) при оказании медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни;

методика сбора жалоб и анамнеза жизни и заболевания у пациентов (их законных представителей);

методика физикального исследования пациентов (осмотр, пальпация, перкуссия, аускультация);

	<p>клинические признаки внезапного прекращения кровообращения и (или) дыхания;</p> <p>правила проведения базовой сердечно-легочной реанимации;</p> <p>порядок применения лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>правила и порядок проведения мониторинга состояния пациента при оказании медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>алгоритм обращения в службы спасения, в том числе вызова бригады скорой медицинской помощи.</p>
--	---

1.2. Количество часов, отводимое на освоение профессионального модуля

Вид учебной работы	Объем часов
Всего часов	770
в т.ч. во взаимодействии с преподавателем	704
В том числе:	
из них на освоение МДК	452
в т.ч. практики	
Учебная практика	144
Производственная практика	108
<i>Самостоятельная работа</i>	-
Промежуточная аттестация	66

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1. Структура профессионального модуля

		Объем профессионального модуля, ак. час.								
Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК				Практики		
				Всего	Лабораторных и практических занятий	Курсовых работ (проектов)	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация	Учебная	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
ПК 1.1-1.8 ОК 01-07, 09	Раздел 1. Теория и практика медицинского профилактологического дела	84	56	84	56	-	-	-	-	-
ПК 1.1-1.8 ОК 01-07, 09	Раздел 2. Проведение санитарно-гигиенических и профилактологических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания и условий проживания населения	140	96	92	60	-	-	12	36	-

ПК 1.1-1.8 ОК 01-07, 09	Раздел 3. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности рабочих мест и трудовых процессов	140	96	92	60	-	-	12	36	-
ПК 1.1-1.8 ОК 01-07, 09	Раздел 4. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности питания населения	140	96	92	60	-	-	12	36	-
ПК 1.1-1.8 ОК 01-07, 09	Раздел 5. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обучения и воспитания детей и подростков	140	96	92	60	-	-	12	36	-
ПК 1.1-1.8 ОК 01-07, 09	Производственная практика (по профилю специальности),	108								108

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем, акад. ч. / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч.
1	2	3
Раздел 1. Теория и практика медико-профилактического дела		84/56
МДК. 01.01 Гигиена с основами санитарно-гигиенических методов исследований		84/56
Тема 1.1. Гигиена и санитария	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гигиена как научная дисциплина, структура, терминология. Основные задачи и принципы гигиенической науки. 2. Основные положения гигиены и санитарии как научной основы медико-профилактического дела. 3. Характеристика химических, физических и биологических факторов окружающей среды, их влияние на здоровье человека. 4. Роль профилактики в укреплении и сохранении здоровья населения. 5. Основные методы санитарно-гигиенических исследований: метод санитарного обследования (описания), лабораторно-инструментальный, санитарно-статистический, эпидемиологический, экспериментальный, метод социально-гигиенического наблюдения. 6. Краткая история развития гигиенической науки. 	6/-
Тема 1.2. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» и государственный санитарно-эпидемиологический надзор (контроль). 2. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор), организационная структура и направления деятельности. 3. ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» в субъекте Российской Федерации, как орган инспекции, организационная структура и направления деятельности. 4. Понятие риск-ориентированный надзор и система мероприятий по профилактике нарушений обязательных требований в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения. 	10/-

	<p>Порядок присвоения хозяйствующему субъекту категории риска, перечень объектов государственного надзора, отнесенных к категориям риска</p> <p>5. Санитарное законодательство Российской Федерации. Понятие о технических регламентах.</p> <p>6. Социально-гигиеническое наблюдение за средой обитания и здоровьем населения: цель, задачи, порядок проведения.</p> <p>7. Основные требования к организации и проведению мероприятий по надзору (контролю).</p> <p>8. Права и обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p>	56/48
<p>Тема 1.3. Профессиональная деятельность санитарного фельдшера</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Место и роль санитарного фельдшера в структуре государственной санитарно-эпидемиологической службы.</p> <p>2. Основные методы работы и функциональные обязанности помощника врача по гигиене в соответствии с профессиональным стандартом.</p> <p>3. Методология проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.</p> <p>4. Организация рабочего места помощника врача по гигиене с соблюдением требований охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии.</p> <p>5. Определение перечня потенциально опасных для здоровья человека факторов среды обитания, требующих проведения лабораторных и инструментальных исследований (измерений).</p> <p>6. Гигиеническая оценка степени опасности исследуемого фактора среды обитания для здоровья человека.</p> <p>7. Гигиеническое обучение и воспитание населения. Организация и проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников отдельных профессий.</p> <p>8. Делопроизводство помощника врача по гигиене, в том числе в форме электронного документооборота.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1 «Организация рабочего места помощника врача по гигиене. Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования и описания объекта».</p> <p>Практическое занятие 2 «Овладение методикой измерения и оценки естественной и искусственной освещенности, микроклимата».</p> <p>Практическое занятие 3 «Овладение методикой измерения и оценки шума, вибрации, электромагнитных полей, ионизирующих излучений».</p>	8
		8
		8

	Практическое занятие 4 «Овладение методикой отбора проб воздуха, воды, почвы для проведения санитарно-гигиенических исследований и испытаний».	8
	Практическое занятие 5 «Овладение методикой отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения санитарно-гигиенических исследований и испытаний».	8
	Практическое занятие 6 «Овладение методикой взятия смывов для проведения лабораторного исследования (испытания)».	8
Тема 1.4. Санитарно-статистический метод в деятельности помощника врача по гигиене	Содержание	12/8
	1. Методы сбора и медико-статистического анализа информации.	4
	2. Понятия и способы вычисления различных видов статистических величин.	
	3. Таблицы как способ оформления цифровых данных.	
	4. Графические способы отображения статистической информации.	
	В том числе, практических занятий и лабораторных работ	8
	Практическое занятие 7 «Овладение методикой расчета и анализа статистических показателей, группировки и сводки статистической информации, графического изображения статистических данных». Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.	8
	Раздел 2. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания и условий проживания населения	140/96
	МДК 01.02 Общая и коммунальная гигиена	104/60
Тема 2.1. Введение в общую и коммунальную гигиену. Организация работы помощника врача по общей и коммунальной гигиене в соответствии с профессиональным стандартом	Содержание	10/6
	1. Общая гигиена, как наука и область практической деятельности. Предмет, содержание, методы исследований общей и коммунальной гигиены.	4
	2. Классификация факторов окружающей среды, воздействие на организм человека и влияние на его здоровье. Комплексное понятие «среда обитания человека».	
	3. Роль профилактических мероприятий в сохранение и укрепление здоровья населения.	
	4. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия среды обитания и условий проживания населения.	
	5. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за средой обитания и условиями проживания населения.	
	6. Должностные обязанности, трудовые функции и делопроизводство помощника врача по общей и коммунальной гигиене в соответствии с профессиональным стандартом, планирование работы.	
	8. Виды и методика санитарно-эпидемиологического обследования объектов коммунальной гигиены, правила оформления результатов обследования.	
	9. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер).	

	<p>10. Сбор, хранение, первичная обработка информации о факторах среды обитания в области общей и коммунальной гигиены.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1 «Ознакомление с профессиональной деятельностью помощника врача по общей и коммунальной гигиене».</p> <p>Содержание</p> <p>1. Характеристика водных объектов, основные виды загрязнений, их влияние на водный объект, процессы самоочищения.</p> <p>2. Критерии безопасности и (или) безвредности водных объектов для человека.</p> <p>3. Сточные воды.</p> <p>4. Канализация, виды, системы, устройство.</p> <p>5. Очистка сточных вод.</p> <p>6. Нормативные правовые документы, регламентирующие охрану водных объектов, используемых в целях питьевого и хозяйственно-бытового водоснабжения, купания, занятий спортом, отдыха и в лечебных целях, водных объектов, расположенных в черте городских и сельских поселений.</p> <p>7. Методика санитарно-эпидемиологического обследования водных объектов.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 2 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке водных объектов».</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>8/6</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>8/6</p> <p>2</p>
<p>Тема 2.2. Гигиеническая характеристика водных объектов. Санитарно-эпидемиологические требования к водным объектам</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Подземные и поверхностные источники водоснабжения.</p> <p>2. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения.</p> <p>3. Водообеспечение населения городских и сельских поселений.</p> <p>4. Качество питьевой воды централизованных, нецентрализованных, домовых распределительных, автономных систем питьевого водоснабжения населения и систем питьевого водоснабжения на транспортных средствах.</p> <p>5. Устройство водопровода из поверхностных и подземных водоисточников.</p> <p>6. Основные методы подготовки питьевой воды, способы и методы улучшения качества питьевой воды.</p> <p>7. Устройство и оборудование нецентрализованных систем водоснабжения.</p> <p>8. Методика санитарно-эпидемиологического обследования водного объекта питьевого водоснабжения населения.</p>	<p>8/6</p> <p>2</p>
<p>Тема 2.3. Санитарно-эпидемиологические требования к питьевой воде и питьевому водоснабжению населения</p>		

	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 3 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке водного объекта питьевого водоснабжения населения».</p>	<p>6</p>
<p>Тема 2.4. Гигиеническая характеристика атмосферного воздуха. Санитарно-эпидемиологические требования к атмосферному воздуху в городских и сельских поселениях</p>	<p>Содержание 1. Состав атмосферного воздуха. 2. Характеристика основных источников загрязнений атмосферного воздуха городских и сельских поселений. 3. Закономерности распространения загрязнений воздуха в приземном слое атмосферы. 4. Самоочищение атмосферного воздуха. 5. Критерии безопасности и (или) безвредности атмосферного воздуха для человека. 6. Влияние атмосферного воздуха на здоровье населения. 7. Система мероприятий по санитарной охране атмосферного воздуха городских и сельских поселений. 8. Нормативная правовая документация, регламентирующая требования к атмосферному воздуху. 9. Методы отбора проб атмосферного воздуха для проведения лабораторных исследований и испытаний.</p>	<p>10/6 4</p>
<p>Тема 2.5. Гигиеническая характеристика почвы. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок</p>	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 4 «Овладение методикой отбора проб атмосферного воздуха для проведения лабораторных исследований и испытаний».</p> <p>Содержание 1. Характеристика основных источников загрязнений почвы. 2. Самоочищение почвы. 3. Гигиеническая характеристика отходов производства и потребления. 4. Сбор, использование, обезвреживание, транспортировка, хранение и захоронение отходов. 5. Специализированный автотранспорт. 6. Санитарно-эпидемиологические требования к почвам, содержанию территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок. 7. Методика санитарно-эпидемиологического обследования земельных участков, территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 5 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке земельных участков, территорий городских и сельских поселений, промышленных площадок».</p>	<p>6 6 8/6 2</p>
		<p>6 6</p>

<p>Тема 2.6. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Планировка и застройка городских и сельских поселений.</p> <p>2. Функциональное зонирование и организация территории.</p> <p>3. Санитарно-защитные зоны.</p> <p>4. Комплексное благоустройство городских и сельских поселений.</p> <p>5. Реализация мер по предупреждению и устранению вредного воздействия на человека факторов среды обитания.</p> <p>6. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и застройке городских и сельских поселений.</p> <p>7. Методика санитарно-эпидемиологического обследования при планировке и застройке городских и сельских поселений, общественных центров, жилых районов, магистралей городов, объектов гражданского, промышленного и сельскохозяйственного назначения.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 6 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования при планировке и застройке городских и сельских поселений, общественных центров, жилых районов, магистралей городов, объектов гражданского, промышленного и сельскохозяйственного назначения».</p>	<p>10/6</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 2.7. Санитарно-гигиенические требования к шуму, вибрации, электромагнитным излучениям в окружающей среде</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Источники физических факторов воздействия (шум, вибрация, электромагнитные излучения) в условиях среды обитания.</p> <p>2. Вредное воздействие физических факторов среды обитания на здоровье человека.</p> <p>3. Гигиеническое нормирование уровней воздействия физических факторов в условиях среды обитания.</p> <p>4. Методы измерения физических факторов среды обитания.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 7 «Овладение методикой измерения физических факторов среды обитания».</p>	<p>8/6</p> <p>2</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 2.8. Санитарно-эпидемиологические требования к жилым помещениям</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Выбор, отвод, требования к участку под застройку.</p> <p>2. Основные элементы жилых зданий (фундамент, цоколь, подвал, стены, перегородки, перекрытия, полы, лестница, крыша). Гигиеническая характеристика основных элементов жилого здания.</p> <p>3. Типы жилых зданий, планировка жилых помещений</p> <p>4. Освещенность, инсоляция, микроклимат, воздухообмен в жилых помещениях.</p>	<p>10/6</p> <p>4</p>

	<p>5. Гигиеническое нормирование параметров микроклимата в жилых помещениях в зависимости от функционального назначения помещений и климатических условий.</p> <p>6. Система отопления, виды, характеристика.</p> <p>7. Гигиеническая характеристика источников загрязнения воздуха в жилых помещениях.</p> <p>8. Вентиляционная система, виды, характеристика.</p> <p>9. Гигиеническая характеристика источников шума, вибрации, ионизирующих и неионизирующих излучений на территории городских и сельских поселений.</p> <p>10. Обеспечение безопасных и безвредных условий проживания.</p> <p>11. Методика санитарно-эпидемиологического обследования жилых помещений.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 8 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке жилых помещений»</p>	<p>10/6</p> <p>4</p>	
<p>Тема 2.9. Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Гигиеническая характеристика учреждений обслуживания населения.</p> <p>2. Планировка, инженерное оборудование, вентиляционные системы, микроклимат, освещенность.</p> <p>3. Санитарно-эпидемиологический режим общежитий, прачечных, бань, парикмахерских, гостиниц, плавательных бассейнов, культурно-зрелищных учреждений.</p> <p>4. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечение безопасности условий труда, быта и отдыха.</p> <p>5. Методика санитарно-эпидемиологического обследования общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 9 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке производственных и общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта».</p>	<p>6</p> <p>6</p>	
<p>Тема 2.10. Санитарно-эпидемиологические требования к медицинским организациям</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Медицинские организации, виды, планировка, инженерное оборудование, вентиляционные системы, микроклимат, освещенность.</p> <p>2. Санитарно-эпидемиологический режим медицинских организаций.</p> <p>3. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия и обеспечение безопасности условий труда медицинского персонала.</p> <p>4. Методика санитарно-эпидемиологического обследования медицинских организаций.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>10/6</p> <p>4</p> <p>6</p>	

	Практическое занятие 10 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования медицинских организаций».	6
Промежуточная аттестация в форме экзамена		12
Учебная практика раздела 2 Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания и условий проживания населения		36
Виды работ:		
1. Проведение лабораторных измерений факторов среды обитания и условий проживания населения в условиях имитации и оформление протокола лабораторного испытания		
2. Проведение отбора образцов среды обитания и условий проживания населения в условиях имитации и оформление акта отбора проб.		
3. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования коммунальных объектов в условиях имитации и оформление акта обследования.		
4. Применение нормативной правовой документации в области коммунальной гигиены для гигиенической оценки опасности условий обитания и проживания населения.		
5. Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обитания и проживания населения.		
6. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена и санитария».		
Промежуточная аттестация в форме зачета.		
Раздел 3. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности рабочих мест и трудовых процессов		140/96
МДК.01.03 Гигиена труда и профессиональные болезни		104/60
Тема 3.1. Введение в гигиену труда.	Содержание	10/6
Организация работы помощника врача по гигиене труда в соответствии с профессиональным стандартом	1. Гигиена труда, как наука и область практической деятельности. Содержание гигиены труда, методы работы. 2. Классификация вредных и опасных факторов производственной среды, воздействие на организм человека и влияние на его здоровье. 4. Комплексное понятие «производственная среда». 5. Профилактика профессиональных заболеваний и производственно-обусловленных состояний работающего населения. 6. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия работающего населения. 7. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за условиями труда работающего населения.	4

	<p>8. Должностные обязанности, трудовые функции и делопроизводство помощника санитарного врача по гигиене труда в соответствии с профессиональным стандартом, планирование работы.</p> <p>10. Виды и методика санитарно-эпидемиологического обследования промышленных объектов, правила оформления результатов обследования.</p> <p>11. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов исследования (проба, замер).</p> <p>12. Сбор, хранение, первичная обработка информации о факторах производственной среды и здоровья работающего населения.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1 «Ознакомление с профессиональной деятельностью помощника врача по гигиене труда».</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>10/6</p> <p>4</p>
<p>Тема 3.2. Физиологические основы трудового процесса. Заболевания, вызванные напряжением органов и систем организма, положением тела при работе и их профилактика</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Физический и умственный труд, современные формы труда, их физиологические особенности.</p> <p>2. Динамическая и статическая работа. Тяжесть и напряженность труда, показатели и классификация.</p> <p>3. Функциональные изменения отдельных органов и систем при работе: изменения крови, изменения деятельности дыхательной системы, изменения сердечно-сосудистой деятельности, изменения деятельности центральной нервной системы, изменения водно-солевого и витаминного обменов.</p> <p>4. Динамика работоспособности в процессе выполнения работы. Утомление. Предупреждение утомления.</p> <p>5. Хронометражные исследования на производстве. Пути сохранения работоспособности и повышения производительности труда.</p> <p>6. Напряжение отдельных органов и систем организма и положение тела при работе.</p> <p>7. Профессиональные заболевания, связанные с напряжением отдельных органов и систем организма и положением тела при работе.</p> <p>8. Профилактика заболеваний, вызванных напряжением органов, систем организма и неправильным положением тела при работе.</p> <p>9. Методика физиологических и биомеханических исследований трудовых процессов.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 2 «Овладение методикой физиологических и биомеханических исследований трудовых процессов»</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>10/6</p> <p>4</p>
<p>Тема 3.3. Метеорологические условия на</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Основные показатели микроклимата. Микроклимат и тепловой обмен.</p> <p>2. Особенности микроклимата в производственных условиях.</p>	<p>10/6</p> <p>4</p>

<p>производстве. Атмосферное давление на производстве. Профилактика неблагоприятного влияния микроклимата и атмосферного давления на организм работающего</p>	<p>3. Влияние производственного микроклимата на организм работающего. Патологические состояния: перегрев, тепловой удар, судорожная болезнь, солнечный удар, профессиональная кагаракта, охлаждение и переохлаждение.</p> <p>4. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проб, замеров) микроклимата в производственных условиях.</p> <p>5. Методика исследования метеорологических условий производственной среды.</p> <p>6. Повышенное атмосферное давление. Биологическое действие повышенного атмосферного давления. Патогенез, клиника кессонной болезни. Профилактические мероприятия.</p> <p>7. Пониженное атмосферное давление. Биологическое действие пониженного давления. Патогенез, клиника высотной (горной) болезни.</p> <p>8. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда (неблагоприятное влияние микроклимата и атмосферного давления в условиях производственной среды).</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 3 «Овладение методикой исследования по оценке метеорологических условий производственной среды».</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>10/6</p> <p>4</p>
<p>Тема 3.4. Производственная пыль. Профилактика неблагоприятного влияния производственной пыли на организм работающего</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Производственная пыль, классификация и ее значение в пылевой патологии.</p> <p>2. Физико-химические свойства пыли, гигиеническое значение физико-химических свойств пыли.</p> <p>3. Влияние производственной пыли на организм работающего. Заболевания, обусловленные воздействием производственной пыли.</p> <p>4. Пневмокониозы. Классификация пневмокониозов. Силикоз. Патогенез, клиника.</p> <p>5. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда (неблагоприятное влияние пыли в условиях производственной среды).</p> <p>6. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер) пыли в производственных условиях.</p> <p>7. Методика исследования запыленности в условиях производственной среды.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 4 «Овладение методикой исследования запыленности в условиях производственной среды».</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>16/12</p> <p>4</p>
<p>Тема 3.5. Производственный шум</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Производственный шум, классификация, физико-гигиеническая характеристика.</p>	<p>16/12</p> <p>4</p>

<p>шум, ультразвук, инфразвук. Производственная вибрация. Излучение в производственных условиях. Профилактика неблагоприятного влияния производственного шума, ультразвук, инфразвук, вибрации, излучения на организм работающего</p>	<p>2. Влияние шума на организм работающего. Заболевания, обусловленные воздействием производственного шума. Профессиональная тугоухость, пагогенез, клиника.</p> <p>3. Ультразвук, инфразвук в условиях производственной среды. Влияние ультразвука, инфразвука на организм работающего.</p> <p>4. Производственная вибрация, классификация, физико-гигиеническая характеристика.</p> <p>5. Влияние вибрации на организм работающего. Заболевания, обусловленные воздействием производственной вибрации. Вибрационная болезнь, пагогенез, клиника.</p> <p>6. Излучение в производственных условиях. Классификация, характеристика излучений на производстве.</p> <p>7. Электромагнитные волны диапазона радиочастот. Источники излучения. Биологическое действие на организм работающего. Гигиеническое нормирование, меры защиты.</p> <p>8. Ультрафиолетовое излучение. Источники излучения. Биологическое действие на организм работающего. Гигиеническое нормирование, меры защиты.</p> <p>9. Лазерное излучение. Источники излучения. Биологическое действие на организм работающего. Гигиеническое нормирование, меры защиты.</p> <p>10. Ионизирующее излучение. Источники излучения. Биологическое действие на организм работающего. Гигиеническое нормирование, меры защиты.</p> <p>11. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям работы с источниками физических факторов воздействия на человека. Критерии безопасности и (или) безвредности условий работ с источниками физических факторов воздействия на человека, предельно допустимые уровни воздействия.</p> <p>12. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер) шума, вибрации и излучения в производственных условиях.</p> <p>13. Методика исследования и оценки шума, вибрации и излучения в условиях производственной среды</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 5 «Овладение методикой исследования по оценке шума и вибрации в условиях производственной среды».</p> <p>Практическое занятие 6 «Овладение методикой исследования и оценки излучения в условиях производственной среды».</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>10/6</p> <p>4</p>
<p>Тема 3.6. Производственные яды. Профилактика неблагоприятного</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Промышленные яды, классификация производственных ядов по степени опасности и характеру их действия. Факторы, определяющие действие ядов на организм: химическая структура, растворимость, концентрация во вдыхаемом воздухе, продолжительность действия.</p>	

<p>влияния производственных ядов на организм работающего</p>	<p>2. Влияние промышленных ядов на организм работающего. Действие ядов на организм работающего (общее, местное).</p> <p>3. Профессиональное отравление, причины и условия возникновения. Порядок проведения расследования по установлению причин и выявлению условий возникновения профессионального отравления работающего населения.</p> <p>4. Токсикология основных групп производственных ядов: металлы (свинец, бериллий, тетраэтилсвинец, ртуть, марганец), хлор, сернистый газ, сероводород, окись углерода, органические растворители. Характеристика действия на организм. Профилактика неблагоприятного влияния на организм.</p> <p>5. Канцерогенные вещества в промышленности (хром, мышьяк, асбест, никель, бериллий).</p> <p>6. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда (неблагоприятное влияние ядов в условиях производственной среды).</p> <p>7. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер) содержания ядов в производственных условиях.</p> <p>8. Методика исследования и оценки химических веществ в условиях производственной среды.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 7 «Овладение методикой исследования ядов в условиях производственной среды».</p>	
<p>Тема 3.7. Производственная вентиляция. Промышленное освещение</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Основные принципы действия вентиляции рабочих зон производственных помещений. Физические основы вентиляции. Принципы вентиляции цехов по вредностям.</p> <p>2. Классификация производственной вентиляции. Виды и системы производственной вентиляции.</p> <p>3. Естественная вентиляция. Аэрация промышленных зданий. Механическая вентиляция (вытяжная, приточная). Общеобменная вентиляция. Рециркуляция воздуха. Кондиционирование воздуха. Аварийная вентиляция.</p> <p>4. Системы очистки удаляемого воздуха.</p> <p>5. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству вентиляционных систем.</p> <p>6. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проба, замер) эффективности производственной вентиляции.</p> <p>7. Методика исследования и оценки эффективности вентиляции в условиях производственной среды. Расчетные методы исследования производственной вентиляции.</p>	<p>16/12</p> <p>4</p> <p>6</p> <p>6</p>

	<p>8. Основные принципы освещения рабочих зон производственных помещений. Физические основы освещения. Принципы освещенности производственных помещений в зависимости от характеристики зрительной работы.</p> <p>9. Классификация производственного освещения. Виды и системы производственного освещения.</p> <p>10. Естественное освещение (верхнее, боковое, комбинированное). Совмещенное освещение. Искусственное освещение (общее, местное, комбинированное). Аварийное освещение (освещение безопасности, эвакуационное), охранное и дежурное освещение.</p> <p>11. Эксплуатационные группы светильников. Гигиенические требования к содержанию осветительных установок.</p> <p>12. Виды и объем лабораторно-инструментальных методов контроля (проб, замеров) освещения в условиях производственной среды.</p> <p>13. Методика исследования и оценки освещения в условиях производственной среды. Расчетные методы изучения производственного освещения.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 8 «Овладение методикой исследования и оценки эффективности вентиляции в условиях производственной среды».</p> <p>Практическое занятие 9 «Овладение методикой исследования и оценки освещения в условиях производственной среды».</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>
<p>Тема 3.8. Заблеваемость, обусловленная воздействием факторов производственной среды. Производственный травматизм. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке и устройству предприятий, зданий и</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Роль производства в заболеваемости трудоспособного населения. Структура и показатели заболеваемости на производстве.</p> <p>2. Профессиональные заболевания (отравления) и производственно-обусловленные состояния. Анализ заболеваемости с временной утратой трудоспособности.</p> <p>3. Анализ профессиональных заболеваний (отравлений). Порядок проведения расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения профессиональных заболеваний и работающего населения.</p> <p>4. Порядок проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на вредных работах и на работах с вредными и (или) опасными производственными факторами.</p> <p>5. Производственный травматизм. Виды травм, причины возникновения.</p> <p>6. Показатели травматизма на производстве. Порядок учета и расследования несчастных случаев на производстве.</p>	<p>10/6</p> <p>4</p>

<p>сооружений промышленного назначения, условиям труда, рабочему месту и трудовому процессу</p>	<p>7. Специализированная одежда, специализированная обувь, средства индивидуальной защиты (СИЗ) работающих. Классификация, гигиенические аспекты подбора и применения СИЗ в условиях производственной среды.</p> <p>8. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий по обеспечению безопасных для человека условий труда и выполнение санитарных правил и других нормативных правовых актов Российской Федерации к производственным процессам и технологическому оборудованию, организации рабочих мест, коллективному и индивидуальному средствам защиты работников, режиму труда, отдыха и бытовому обслуживанию в целях предупреждения травм, профессиональных заболеваний, инфекционных заболеваний и заболеваний (отравлений), связанных с условиями труда.</p> <p>9. Методика исследования, оценки и анализа состояния здоровья работающего населения.</p> <p>10. Гигиенические принципы рационального размещения и планировки предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения.</p> <p>11. Санитарно-эпидемиологические требования к планировке предприятий, зданиям и сооружениям промышленного назначения.</p> <p>12. Планировочная структура зданий и сооружений промышленного назначения. Принципы внутренней отделки помещений в зависимости от технологических процессов.</p> <p>13. Санитарно-бытовое обслуживание работающего населения. Состав специальных бытовых помещений в зависимости от производственных процессов с учетом их вредностей.</p> <p>14. Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий.</p> <p>15. Санитарно-эпидемиологические требования к сбору, использованию, обезвреживанию, транспортировке, хранению и захоронению отходов производства.</p> <p>16. Программа санитарно-эпидемиологического обследования предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения.</p>	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 10 «Овладение методикой исследования, оценки и анализа состояния здоровья работающего населения. Анализ травматизма на производственных объектах и оценка мероприятий по его профилактике».</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>12</p> <p>36</p>
<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <p>Учебная практика раздела 3. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности рабочих мест и трудовых процессов</p> <p>Виды работ</p> <p>1. Проведение лабораторных измерений, исследований, испытаний производственных факторов в условиях имитации.</p> <p>Сравнение полученных результатов с гигиеническими нормативами. Оформление протокола лабораторного испытания.</p>			

	<p>2. Проведение отбора образцов производственной среды в условиях имитации для проведения лабораторных исследований, испытаний. Оформление акта отбора проб.</p> <p>3. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования предприятий, зданий и сооружений промышленного назначения в условиях имитации. Оформление акта обследования.</p> <p>4. Применение нормативной правовой документации в области гигиены труда для гигиенической оценки опасности производственной среды.</p> <p>5. Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов производственной среды.</p> <p>6. Участие в сборе данных об общей и профессиональной заболеваемости работающего населения.</p> <p>7. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена и санитария». Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	<p>Раздел 4. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности питания населения</p>	<p>140/96</p>
	<p>МДК.01.04 Гигиена питания и здоровье населения</p>	<p>104/60</p>	<p>4/-</p>
<p>Тема 4.1. Введение в гигиену питания. Организация работы помощника врача по гигиене питания в соответствии с профессиональным стандартом</p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Гигиена питания как наука и область практической деятельности. Ее содержание и методы. Связь гигиены питания с другими науками. 2. Пища как один из важнейших факторов внешней среды, воздействующих на организм человека и влияющих на его здоровье. Биологические и экологические аспекты проблемы питания. 3. Основные принципы профилактики пищевых отравлений и алиментарных заболеваний. 4. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за питанием населения. 5. Законодательство Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания. 6. Должностные обязанности помощника врача по гигиене питания в соответствии с профессиональным стандартом, планирование работы, ведение делопроизводства, в том числе в форме электронного документооборота. 7. Виды, методика и правила проведения санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов. Требования к оформлению результатов обследования. 8. Определение видов и объема лабораторных исследований при проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли, специализированного транспорта. 	<p>4</p>	<p>4</p>

	9. Сбор, регистрация, учет и статистическая обработка информации в области гигиены питания и здоровья населения.	
<p>Тема 4.2. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Обмен веществ и энергии в организме. Энергетический баланс. Влияние положительного и отрицательного баланса на здоровье человека. Единицы измерения энергии. Основной обмен, специфическое динамическое действие пищевых веществ, энергетические затраты на выполнение умственной и физической работы.</p> <p>2. Рекомендуемые величины физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.</p> <p>3. Белки: их значение для жизни, роста и развития организма. Заболевания, связанные с белковой недостаточностью. Заменяемые и незаменимые аминокислоты. Основные источники белков в питании. Рекомендуемые нормы потребления белков.</p> <p>4. Жиры: их значение в питании. Жиры как источник биологически активных веществ. Полиненасыщенные жирные кислоты, их значение в питании, источники. Нормы потребления жиров.</p> <p>5. Углеводы: значение в питании. Гигиеническая характеристика и источники отдельных видов углеводов. Неблагоприятное влияние избыточного употребления сахара. Нормы потребления углеводов.</p> <p>6. Минеральные элементы. Минеральные элементы щелочного характера: кальций, магний, натрий, калий. Минеральные элементы кислотного характера: фосфор, сера, хлор. Биомикроэлементы: железо, марганец, кобальт, йод, фтор, селен, хром, медь, цинк, никель, молибден. Основные источники минеральных элементов.</p> <p>7. Витамины. Водорастворимые витамины. Жирорастворимые витамины. Значение витаминов и их основные источники. Витаминизация продуктов и готовой пищи.</p> <p>8. Вода. Ее роль в обмене веществ. Потребность в воде.</p>	<p>4/-</p> <p>4</p>
<p>Тема 4.3. Физиологические основы рационального питания. Лечебно-профилактическое и диетическое питание</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Определение понятий «рациональное питание», «пищевой рацион», «физиологические нормы питания», «нормы потребления продуктов».</p> <p>2. Гигиенические требования к пищевому рациону, его энергетическая ценность и качественный сбалансированность питательных веществ, усвояемость, разнообразие.</p> <p>3. Режим питания, часы и продолжительность приема пищи, кратность и интервалы между приемами, очередность приема блюд, распределение рациона по приемам пищи.</p>	<p>10/6</p> <p>4</p>

	<p>4. Условия для приема пищи: интерьер столовой комнаты, сервировка стола, комфортность, микроклимат.</p> <p>5. Диетическое питание. Характеристика основных лечебных диет.</p> <p>6. Механическое, химическое и термическое шажение в питании. Особенности кулинарной обработки при приготовлении диетических блюд.</p> <p>7. Организация лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях.</p> <p>8. Лечебно-профилактическое питание. Назначение и пищевая ценность различных рационов лечебно-профилактического питания.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 1 «Овладение методикой исследования и оценки рациона питания взрослого населения».</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>2/-</p> <p>2</p>
<p>Тема 4.4. Санитарно-эпидемиологические требования к пищевым продуктам животного происхождения</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Классификация продуктов питания по происхождению, устойчивости к хранению. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктам</p> <p>2. Государственные стандарты, технические условия и регламенты на пищевые продукты.</p> <p>3. Мясо, птица и их пищевая и биологическая ценность. Состав жиров мяса различных животных. Усвояемость жиров мяса различных животных.</p> <p>4. Гигиенические показатели качества мяса. Болезни, передающиеся человеку через мясо, их профилактика. Мясо больных животных, условия его использования.</p> <p>5. Колбасы, их пищевая ценность. Добавки, используемые при производстве колбасных изделий. Гигиенические показатели качества колбасных изделий.</p> <p>6. Яйца и яичные продукты. Пищевая и биологическая ценность яиц. Эпидемиологическое значение яиц. Пороки яиц. Гигиенические требования к получению и хранению меланжа и яичного порошка.</p> <p>7. Рыба и рыбные продукты. Пищевая и биологическая ценность рыбы и рыбных продуктов. Гигиенические показатели качества рыбы. Эпидемиологическое значение рыбы. Рыба как фактор передачи гельминтозов. Профилактика дифиллоботриоза и описторхоза.</p> <p>8. Молоко и молочные продукты. Пищевая и биологическая ценность молока. Гигиенические показатели качества молока и молочных продуктов. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Болезни, передающиеся человеку через молоко, их профилактика. Условия использования молока, полученного от больных животных.</p>	<p>2/-</p>
<p>Тема 4.5. Санитарно-</p>	<p>Содержание</p>	<p>2/-</p>

<p>эпидемиологические требования к пищевым продуктам растительного происхождения. Консервирование пищевых продуктов</p>	<p>2</p> <p>1. Зерновые продукты. Строение и химический состав зерна. Особенности аминокислотного состава зернового белка. Причины снижения качества зерна.</p> <p>2. Мука, крупы, хлеб, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические показатели качества муки.</p> <p>3. Пищевая и биологическая ценность хлеба. Гигиенические показатели качества хлеба.</p> <p>4. Овощи, плоды, грибы, их пищевая и биологическая ценность. Гигиенические требования к качеству. Эпидемиологическое значение овощей и плодов. Гигиенические требования к хранению овощей, плодов и продуктов их переработки.</p> <p>5. Баночные консервы и их виды. Пищевая ценность. Гигиенические показатели баночных консервов. Гигиенические требования к таре. Роль баночных консервов в возникновении пищевых отравлений.</p> <p>6. Влияние микроорганизмов и различных факторов окружающей среды на качество пищевых продуктов. Условия, обеспечивающие сохранность качества пищевых продуктов.</p>	<p>20/18</p>
<p>Тема 4.6. Санитарно-эпидемиологическое обследование организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами с использованием лабораторных и инструментальных методов исследования</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок.</p> <p>2. Санитарно-эпидемиологические требования, предъявляемые к организациям, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.</p> <p>3. Требования к размещению организаций, водоснабжению, канализации, освещению, вентилиции, отоплению.</p> <p>4. Требования к устройству и содержанию помещений, к их санитарно-техническому, санитарно-гигиеническому состоянию.</p> <p>5. Требования к технологическому процессу. Санитарные требования к личной гигиене, порядку проведения медицинских осмотров персонала.</p> <p>6. Требования к ведению документации на предприятии. Проведение мероприятий по дератизации и дезинсекции.</p> <p>7. Требования к оформлению документа, удостоверяющего факт проведенного обследования – акта обследования. Вводная и описательная части акта.</p> <p>8. Оценка соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил на пищевых объектах, выявление факторов санитарно-эпидемиологического риска.</p>	<p>2</p>

	<p>9. Методика простейших лабораторных и инструментальных методов исследований при проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды.</p> <p>10. Взятие смывов с рук, одежды, оборудования, инвентаря.</p> <p>11. Требования к оформлению протоколов лабораторных исследований.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 2 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования организаций пищевой промышленности».</p> <p>Практическое занятие 3 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования организаций общественного питания».</p> <p>Практическое занятие 4 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования организаций торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами».</p>	<p>18</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>16/12</p> <p>4</p>
<p>Тема 4.7. Отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Нормативные документы, содержащие требования, предъявляемые к методике отбора образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения бактериологического и санитарно-химического исследований.</p> <p>2. Требования к лабораторной посуде для отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения бактериологического и санитарно-химического исследований.</p> <p>3. Требования к объемам, количеству проб, методике отбора образцов продовольственного сырья и пищевых продуктов для проведения бактериологического и санитарно-химического исследований.</p> <p>4. Требования к упаковке, доставке отобранных проб.</p> <p>5. Требования к оформлению акта отбора образцов продукции.</p> <p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 5 «Овладение методикой простейших лабораторных и инструментальных методов исследований при проведении санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды»</p> <p>Практическое занятие 6 «Овладение методикой отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов, готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний».</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>

Тема 4.8. Санитарно-эпидемиологическое исследование транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд	Содержание		16/12
	1. Специализированный и неспециализированный транспорт.		4
	2. Перевозка скоропортящихся и скоропортящихся пищевых продуктов.		
	3. Нормативные документы, содержащие требования, предъявляемые к транспорту для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.		
	4. Санитарно-эпидемиологические требования к транспорту, правила транспортировки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.		
	5. Оценка соблюдения санитарно-эпидемиологических норм и правил, выявление факторов санитарно-эпидемиологического риска.		
6. Паспортизация транспорта по перевозке продуктов питания.			
Тема 4.9. Пищевые отравления различной этиологии. Расследование пищевых отравлений.	В том числе практических занятий и лабораторных работ		12
	Практическое занятие 7 «Овладение методикой органолептического исследования и оценки образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд».		6
	Практическое занятие 8 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд».		6
	Содержание		8/6
	1. Понятие о пищевых отравлениях и их классификация.		2
	2. Пищевые отравления микробной этиологии. Пищевые токсикоинфекции и токсикозы. Бактериотоксикозы, микотоксикозы. Профилактика.		
3. Пищевые отравления немикробной этиологии. Профилактика.			
4. Расследование пищевых отравлений. Учет пищевых отравлений. Связь с медицинским работником, поставившим диагноз «Пищевое отравление». Опрос пострадавших.			
5. Установление причины пищевого отравления (отбор и лабораторное исследование материала от больных и от персонала предприятия, подозреваемых пищевых продуктов и смывов).			
Раздел 4.10. Гигиеническое обучение и аттестация работников отдельных	В том числе практических занятий и лабораторных работ		6
	Практическое занятие 9 «Овладение методикой расследования причин и выявления условий возникновения пищевых отравлений».		6
	Содержание		10/6
1. Организация гигиенического обучения декретированных групп населения в соответствии с учебными программами.		4	
2. Формы, методы, средства, основные направления проведения гигиенического обучения.			

профессий	3. Учебно-методическое обеспечение гигиенического обучения работников, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.	
	4. Аттестация работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов.	6
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6
	Практическое занятие 10 «Овладение методикой организации и проведения гигиенического обучения и аттестации работников отдельных профессий, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов».	12
	Промежуточная аттестация в форме экзамена	36
	Учебная практика раздела 4 Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности питания населения	
	Виды работ	
	1. Проведение в условиях имитации лабораторных измерений факторов среды, простейших лабораторных и инструментальных методов исследования в организациях пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем, пищевыми продуктами и готовыми блюдами. Оформление протоколов лабораторных измерений факторов среды и исследований.	
	2. Проведение отбора образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд в условиях имитации для проведения бактериологического и санитарно-химического исследования. Взятие смывов с оборудования, инвентаря, рук, одежды персонала. Оформление актов отбора.	
	3. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования в условиях имитации организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственным сырьем и пищевыми продуктами. Оформление актов обследования.	
	4. Применение нормативной правовой документации, определяющие качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд.	
	5. Проведение исследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и алиментарных заболеваний в условиях имитации, разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства.	
	6. Оформление учебно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена питания и здоровье населения».	
	Промежуточная аттестация в форме зачета.	
	Раздел 5. Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обучения и воспитания детей и подростков	140/96
	МДК.01.05 Гигиена детей и подростков с основами педиатрии	104/60
	Тема 5.1. Введение в	16/12
	Содержание	

<p>гигиену детей и подростков. Формирование здоровья детской и подростковой популяции и организация медицинского обслуживания детей и подростков</p>	<p>1.Определение гигиены детей и подростков как научной и учебной дисциплины, ее цель и задачи. Основные этапы развития гигиены детей и подростков. 2. Возрастная периодизация. Характеристика анатомических и физиологических особенностей органов и систем детей различного возраста. 3. Определение универсальных потребностей ребенка и способов их удовлетворения в различные возрастные периоды. 4. Влияние факторов окружающей среды на состояние здоровья детей и подростков. Роль профилактики в системе сохранения здоровья детей и подростков. 5. Основные принципы гигиенического нормирования в гигиене детей и подростков 6. Понятие «здоровье детей и подростков». Характеристика основных критериев здоровья детей и подростков. 7. Физическое развитие как один из критериев оценки здоровья детей и подростков. Методы исследования и оценки физического развития ребенка. Основные закономерности роста и развития детей. 8. Комплексная оценка состояния здоровья детей и подростков. Характеристика групп здоровья детей и подростков. 9. Медицинское наблюдение за состоянием здоровья детей и подростков. Организация профилактических медицинских осмотров детей и подростков. 10. Организация медицинского обслуживания детей и подростков: амбулаторно-поликлиническая помощь детям и подросткам и медицинская помощь в образовательных организациях.</p>	<p>4</p>
<p>Тема 5.2. Организация работы помощника врача по гигиене детей и подростков в соответствии с профессиональным стандартом</p>	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие 1 «Овладение методикой оценки физического и нервно-психического развития ребенка» Практическое занятие 2 «Ознакомление с организацией медицинского обслуживания детей и подростков в образовательной организации»</p>	<p>12 6 6 10/6 4</p>

	<p>5. Использование информационных технологий в делопроизводстве помощника врача по гигиене детей и подростков.</p> <p>6. Участие помощника врача в социально-гигиеническом наблюдении в области гигиены детей и подростков: сбор, хранение, первичная обработка информации о факторах среды обучения и воспитания.</p> <p>7. Определение видов и объема лабораторно-инструментальных методов контроля (проб, замеров) в учреждениях для детей и подростков.</p> <p>8. Особенности проведения лабораторно-инструментальных методов контроля в учреждениях для детей и подростков.</p> <p>9. Содержание и формы работы по гигиеническому воспитанию и обучению в учреждениях для детей и подростков различного возраста.</p> <p>10. Организация и проведение профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников учреждений для детей и подростков.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 3 «Ознакомление с профессиональной деятельностью помощника врача по гигиене детей и подростков в соответствии с профессиональным стандартом».</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>10/6</p>
<p>Тема 5.3. Гигиенические основы режима дня детей и подростков и организации учебного воспитательного процесса в учреждениях для детей и подростков</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Гигиенические основы построения режима дня детей. Биоритмологический подход к организации видов деятельности детей и подростков.</p> <p>2. Физиологическая сущность утомления, подходы к профилактике переутомления у детей.</p> <p>3. Основные методы изучения режима дня и организации учебной деятельности детей и подростков: хронометраж, анкетный опрос, наблюдение за поведением детей.</p> <p>4. Гигиенические требования к организации режима дня и учебных занятий в дошкольных образовательных организациях различного типа.</p> <p>5. Гигиенические аспекты функциональной готовности детей к систематическому обучению.</p> <p>6. Гигиенические требования к режиму образовательного процесса в общеобразовательных организациях: максимальные величины образовательной нагрузки, продолжительность уроков, перерывов.</p> <p>7. Гигиенические требования к расписанию уроков, выполнению домашних заданий. Особенности обучения детей в 1-м классе.</p> <p>8. Гигиенические основы применения электронных средств обучения.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 4 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования</p>	<p>4</p> <p>6</p> <p>6</p>

<p>Тема 5.4. Гигиенические основы организации физического воспитания и трудового обучения детей и подростков</p>	<p>по оценке школьного расписания»</p> <p>Содержание</p> <p>1. Цель, формы и средства физического воспитания детей и подростков. Оздоровительная роль физического воспитания и гигиенические принципы его организации.</p> <p>2. Гигиенические требования к организации физического воспитания в организациях для детей и подростков. Структура физкультурного занятия (урока).</p> <p>3. Медицинский контроль за физическим воспитанием. Характеристика медицинских групп для занятий физическим воспитанием.</p> <p>4. Гигиенические требования к устройству и содержанию мест занятия физической культурой и спортом.</p> <p>5. Основы закаливания и его физиологическая сущность. Основные принципы закаливания. Методы оценки эффективности проведения закаливающих процедур.</p> <p>6. Гигиенические и физиологические основы трудового воспитания и обучения детей и подростков.</p> <p>7. Гигиенические требования к организации и проведению трудового и профессионального обучения в образовательных организациях: содержание труда, режим труда, условия труда.</p> <p>8. Организация общественно-полезного труда школьников в течение года и в период летних каникул.</p> <p>9. Медико-физиологические аспекты профессиональной ориентации школьников. Основы врачебно-профессиональной консультации.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 5 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке организации физического воспитания в организациях для детей и подростков»</p>	<p>10/6</p> <p>4</p>
<p>Тема 5.5. Гигиенические основы организации питания детей и подростков</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Особенности обмена веществ и энергии растущего организма.</p> <p>2. Физиологические основы питания детей и подростков.</p> <p>3. Гигиенические принципы организации здорового питания и формирование примерного меню в организациях для детей и подростков.</p> <p>4. Требования к организации питания в дошкольной образовательной организации.</p> <p>5. Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях.</p> <p>6. Особенности организации питания детей в оздоровительных организациях.</p> <p>7. Содержание медицинского контроля за питанием.</p> <p>8. Методы изучения и оценки питания детей и подростков.</p>	<p>10/6</p> <p>4</p>

	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 6 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке организации питания в организациях для детей и подростков»</p>	6
<p>Тема 5.6. Профилактика инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Источники возникновения и пути распространения инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков.</p> <p>2. Задачи медицинского персонала организаций для детей и подростков в профилактике инфекционных (паразитарных) заболеваний.</p> <p>3. Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения и распространения инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков.</p> <p>4. Значение обеспечения организаций для детей и подростков инженерным и санитарно-техническим оборудованием в профилактике инфекционных (паразитарных) заболеваний.</p> <p>5. Организация приема детей и подростков и выполнение гигиенических требований по их размещению в учреждении.</p> <p>6. Правила приема на работу персонала организаций для детей и подростков, требования к прохождению профилактических медицинских осмотров и личной гигиене персонала.</p> <p>7. Соблюдение требований к санитарному содержанию помещений и проведение дезинфекционных мероприятий в организациях для детей и подростков.</p> <p>8. Обеспечение санитарно-противоэпидемического режима на пищеблоке организаций для детей и подростков.</p>	10/6 4
<p>Тема 5.7. Гигиенические требования к планировке и благоустройству организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи</p>	<p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 7 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по вопросам профилактики инфекционных (паразитарных) заболеваний в организациях для детей и подростков»</p> <p>Содержание</p> <p>1. Гигиенические принципы рационального размещения и планировки организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p> <p>2. Значение земельного участка в обеспечении учебно-воспитательного процесса и создании благоприятных условий внешней среды.</p> <p>3. Планировочная структура зданий организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p> <p>4. Гигиеническое обеспечение воздушно-теплого режима организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p>	6 6 10/6 4

	<p>5. Гигиеническое обоснование оптимальной световой среды в помещениях для детей и подростков. Требования к естественному и искусственному освещению.</p> <p>6. Требования к водоснабжению и канализации учреждений для детей и подростков, обеспечению санитарно-техническими сооружениями.</p> <p>7. Требования к отделке помещений организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.</p> <p>8. Требования к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования.</p> <p>9. Требования к организациям начального общего, основного общего и среднего общего образования.</p> <p>10. Требования к профессиональным образовательным организациям.</p> <p>11. Требования к загородным стационарным детским оздоровительным лагерям.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 8 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке планировки и благоустройства организаций для детей и подростков»</p>	<p>6</p> <p>6</p> <p>16/12</p> <p>4</p>
<p>Тема 5.8. Гигиенические требования к оборудованию организаций для детей и подростков, предметам детского обихода</p>	<p>Содержание</p> <p>1. Гигиенические и педагогические требования к оборудованию для детей и подростков.</p> <p>2. Значение правильного подбора мебели в профилактике нарушений осанки у детей и подростков.</p> <p>3. Соответствие размеров мебели росту и пропорциям тела ребенка.</p> <p>4. Группировка мебели, виды и правила маркировки мебели, подбор мебели.</p> <p>5. Гигиенические требования к оборудованию дошкольных организаций.</p> <p>6. Гигиенические требования к оборудованию общеобразовательных организаций.</p> <p>7. Гигиенические требования к устройству и оборудованию кабинетов информатики.</p> <p>8. Гигиенические требования к детским игрушкам.</p> <p>9. Гигиенические требования к книжным и журнальным изданиям для детей и подростков.</p> <p>10. Гигиенические требования к детской одежде и обуви.</p> <p>11. Гигиенические требования к материалам, применяемым при изготовлении оборудования и предметов детского обихода.</p> <p>В том числе, практических занятий и лабораторных работ</p> <p>Практическое занятие 9 «Овладение методикой санитарно-эпидемиологического обследования по оценке оборудования организаций для детей и подростков»</p> <p>Практическое занятие 10 «Овладение методикой гигиенической оценки предметов детского обихода».</p>	<p>12</p> <p>6</p> <p>6</p>

<p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p> <p>Учебная практика раздела 5 Проведение санитарно-гигиенических и профилактических мероприятий по обеспечению безопасности среды обучения и воспитания детей и подростков</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проведение лабораторных измерений факторов среды обучения и воспитания в условиях имитации и оформление протокола лабораторного испытания. 2. Проведение отбора образцов среды обучения и воспитания в условиях имитации и оформление акта отбора проб. 3. Проведение санитарно-эпидемиологического обследования дошкольных и общеобразовательных организаций в условиях имитации и оформление акта обследования. 4. Применение нормативной правовой документации в области гигиены детей и подростков для гигиенической оценки безопасности условий обучения и воспитания детей и подростков. 5. Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обучения и воспитания. 6. Оформление учетно-отчетной медицинской документации по направлению «Гигиена детей и подростков». <p>Промежуточная аттестация в форме зачета.</p>	<p>12</p> <p>36</p>
<p>Производственная практика</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Участие в проведении санитарно-эпидемиологического обследования объектов коммунальной гигиены, промышленных объектов, организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли продовольственными товарами и специализированного транспорта для перевозки продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, организаций воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи. 2. Участие в проведении исследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и профессиональных заболеваний. 3. Проведение отбора образцов (проб) среды обитания и проживания населения, производственной среды, среды обучения и воспитания, продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний. 4. Проведение лабораторных измерений факторов производственной среды, среды обитания и проживания населения, обучения и воспитания детей и подростков, среды организаций пищевой промышленности, общественного питания, торговли. 5. Проведение гигиенической оценки опасности условий проживания, питания, трудовой деятельности населения, обучения и воспитания детей и подростков. 6. Оформление документации по результатам санитарно-эпидемиологического обследования (акт обследования) коммунальных объектов, промышленных объектов, организаций пищевой промышленности, общественного питания, 	<p>108</p>

<p>торговли, организаций для детей и подростков и лабораторно-инструментальных методов контроля (акт отбора проб, протокол лабораторного испытания).</p> <p>7. Участие в гигиеническом обучении и аттестации работников отдельных профессий.</p> <p>8. Сбор данных о состоянии среды проживания и обитания населения, об общей и профессиональной заболеваемости работающего населения, о заболеваемости детей и подростков с использованием информационных технологий.</p> <p>9. Участие в социально-гигиеническом наблюдении в области коммунальной гигиены, гигиены труда, гигиены питания, гигиены детей и подростков.</p> <p>10. Организация рабочего места и ведение делопроизводства помощника врача по коммунальной гигиене, гигиене труда, гигиене питания, гигиене детей и подростков по формам установленного образца, в том числе в форме электронного документа. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p>	
Промежуточная аттестация (экзамен по модулю)	18
Всего	770

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены:

Кабинеты: общей и коммунальной гигиены, гигиены труда, гигиены питания, гигиены детей и подростков.

Лаборатории: «Измерения физических факторов ионизирующей и неионизирующей природы», «Отбора проб для проведения санитарно-гигиенических и микробиологических исследований», оснащенные в соответствии с п. 6.1.2.3 образовательной программы по специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело

оснащенные:

Многофункциональный комплекс преподавателя (стол учительский - 1 шт., стул учительский - 1 шт., стол ученический - 12 шт., стул ученический - 24 шт., доска - 1 шт., жалюзи вертикальные - 3 шт.,

Комплект тематических наглядных учебных пособий

Дезинфекционная аппаратура

Образцы дезинфицирующих средств

Механические орудия лова грызунов (мышеловки)

Комплект нормативно – правовой документации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия человека (Сан Пины, саннормы, санправила)

Оснащенные базы практики:

Санитарно – гигиеническая лаборатория, помещение № 56, 57, 88, 87, 62-81, площадь 463,4 м²

Весы 2.4 класса, анализаторы воды, РН- метры, ионометры, термометры, логгеры, титраторы, гигрометры, спектрофотометры, кондуктомеры;

Индикаторные трубки, газоанализаторы, анализаторы ртути, флюориметры, сканеры, сазарометр, хроматограф жидкостной, лабораторная микроволновая система, лабораторная плитка, водяная баня, минерализатор

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации имеет печатные и электронные образовательные и информационные ресурсы, для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Гигиена труда: учебное пособие/ Кирюшин В.А., Моталова Т.В., Большаков А.М. – Феникс, 2021. – 332 с.: - ISBN: 978-5-222-23336-8. – Текст: непосредственный.

2. Гигиена труда: учебник / Н.Ф. Измеров, В.Ф. Кириллов- 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 480 с. – ISBN 978-5-9704-3691-2. – Текст: непосредственный.

3. Гигиена питания / А. А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 576 с. – ISBN 978-5-9704-6256-0. – Текст: непосредственный.

4. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 272 с.: ил. – ISBN 978-5-9704-4872-4. – Текст: непосредственный.

5. Гигиена детей и подростков: учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. – Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 528 с. – ISBN 978-5-9704-4940-0. – Текст: непосредственный.

6. Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие. Кучма В.Р., Ямщикова Н.Л., Барсукова Н.К. и др. / Под ред. В.Р. Кучмы. 2023. – 560 с. – 978-5-9704-7422-8 . – Текст : непосредственный.

7. Коммунальная гигиена: учебник / под ред. В. Т. Мазаева. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. – 704 с. : - ISBN 978-5-9704-3021-7. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Гигиена труда. Учебник / Н.Ф. Измеров, В.Ф. Кириллов- 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2021. – 480 с. – ISBN 978-5-9704-3691-2. – URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436912.html> – Текст: электронный.

2. Королев А. А. Гигиена питания / А. А. Королев. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2021. - 576 с. - ISBN 978-5-9704-6256-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970462560.html> – Текст: электронный.

3. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Королев А. А. , Никитенко Е. И. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 272 с. – ISBN 978-5-9704-4872-4. – URL : <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970448724.html> – Текст: электронный.

4. Гигиена детей и подростков : учебник / В. Р. Кучма. — 3-е изд., доп. – Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2020. – 528 с. – ISBN 978-5-9704-4940-0. - URL: <https://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970449400.html> — Текст : электронный.

5. Гигиена детей и подростков : руководство к практическим занятиям : учеб. пособие / под ред. В. Р. Кучмы. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-7422-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474228.html> – Текст : электронный.

6. Коммунальная гигиена : учебник / Т. Г. Шлепнина, Е. В. Кирпиченкова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 752 с. - ISBN 978-5-9704-6975-0, DOI: 10.33029/9704-6975-0-COM-2023-1-752. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970469750.html> -Текст : электронный.

7. Коммунальная гигиена. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / Е. В. Кирпиченкова. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2023. - 328 с. - ISBN 978-5-9704-7400-6. - Электронная версия доступна на сайте ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970474006.html> Текст : электронный.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационная справочная и поисковая система Консультант и/или Гарант (модуль «Здравоохранение»);

2. Министерство здравоохранения РФ : официальный сайт. – Москва. URL: <https://www.rosminzdrav.ru> – Текст : электронный.

3. Федеральная служба в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: официальный сайт. – Москва. - URL: www.rospotrebnadzor.ru – Текст : электронный.

4. Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Федеральной службы в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека : официальный сайт. – Москва. - URL: www.fcgsen.ru – Текст : электронный.

5. Информационно-методический центр «Экспертиза» : официальный сайт. – Москва. - URL: www.crc.ru – Текст : электронный.

6. Центральный НИИ организации и информации здравоохранения : официальный сайт. Москва. - URL: www.mednet.ru – Текст : электронный.

7. Гигиена и санитария: Научно-практический журнал : [сайт] – URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.

8. Медицина труда и промышленная экология: Научно-практический журнал : [сайт] – URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.

9. Санитарный врач: Научно-практический журнал : [сайт] - URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.

10. Медицина труда и экология человека: Научно-практический журнал : [сайт] - URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.

11. Эпидемиология и инфекционные болезни: Научно-практический журнал : [сайт] – URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.

12. Радиационная гигиена: Научно-практический журнал : [сайт] – URL: https://www.elibrary.ru/rubric_titles.asp?rcode=763300 – Текст : электронный.

13. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: Федеральный закон от 30.03.1999 №52-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 12 марта 1999 года].

14. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»: Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 1 декабря 1999 года].

15. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О водоснабжении и водоотведении»: Федеральный закон от 07.12.2011 № 416-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 23 декабря 2009 года].

16. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»: Федеральный закон от 26. 12.2008 № 294-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 19 декабря 2008 года].

17. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «Технический регламент о безопасности зданий и сооружений»: Федеральный закон от 30.12.2009 № 384-ФЗ [Принят. Государственной Думой. 23 декабря 2009 года].

18. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки»: ТР ТС 005/2011 ТР ТС 005/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 16 августа 2011 года № 769].

19. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции, предназначенной для детей и подростков»: ТР ТС 007/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 797].

20. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности игрушек»: ТР ТС 008/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 23 сентября 2011 года № 798].

21. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности зерна»: ТР ТС 015/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 874].

22. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности продукции легкой промышленности»: ТР ТС 017/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года №876].

23. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности средств индивидуальной защиты»: ТР ТС 019/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 878].

24. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»: ТР ТС 021/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 880].

25. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного

союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»: ТР ТС 022/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 881].

26. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»: ТР ТС 023/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 882].

27. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «Технический регламент на масложировую продукцию» ТР ТС 024/2011 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 года № 883].

28. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мебельной продукции»: ТР ТС 025/2012 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 15 июня 2012 года № 32].

29. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции»: ТР ТС 033/2013 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года № 67].

30. Технические регламенты. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции»: ТР ТС 034/2013 [Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 октября 2013 года № 68].

31. Технические регламенты. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности аттракционов»: ТР ЕАЭС 038/2016 [Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 114].

32. Технические регламенты. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции»: ТР ЕАЭС 040/2016 [Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 18 октября 2016 года № 162].

33. Технические регламенты. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности оборудования для детских игровых площадок»: ТР ЕАЭС 042/2017 [Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 17 мая 2017 года № 21].

34. Технические регламенты. Технический регламент Евразийского экономического союза «О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду»: ТР ЕАЭС 044/2017 [Принят Решением Совета Евразийской экономической комиссии от 23 июня 2017 года № 45].

35. Государственные подзаконные нормативные правовые акты: Санитарные правила (СП), нормы (СН), правила и нормы (СанПиН), гигиенические нормативы (ГН).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК и ОК, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 1.1. Проводить обследования территорий, зданий, помещений, оборудования на установление соответствия требованиям санитарного законодательства</p>	<p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Проведение санитарно-гигиенического обследования условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности - акт санитарно-эпидемиологического обследования, карта эпидемиологического обследования очага инфекционного заболевания заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>Разработка санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p> <p>Составление программы производственного контроля;</p> <p>Применение актуальной нормативной правовой документации, устанавливающей санитарно-эпидемиологические требования к различным хозяйствующим субъектам и факторам окружающей среды обитания человека;</p> <p>Проведение санитарно-эпидемиологического обследования с инструментальным измерением факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Разработка плана санитарно-противоэпидемических мероприятий;</p> <p>Информирование непосредственного руководителя о чрезвычайных ситуациях, о санитарно-эпидемиологической обстановке и о принимаемых мерах по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями;</p> <p>Демонстрация знания: санитарного законодательства Российской Федерации; методов и средств оценки соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к обеспечению безопасных и безвредных условий эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;</p> <p>методов и средств оценки условий</p>	
--	--	--

	<p>труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда;</p> <p>методов и средств оценки условий производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;</p> <p>методов и средств оценки факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;</p> <p>методов и средств оценки санитарно-гигиенического состояния организаций, деятельность которых связана с воспитанием и обучением детей;</p> <p>видов, форм санитарно-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий</p>	
<p>ПК 1.2. Проводить мероприятия по выявлению причин и условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека</p>	<p>Проведение расследований причин и условий возникновения и распространения массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), связанных с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами;</p> <p>Подготовка материалов для составления акта о случае профессионального заболевания, изложение обстоятельств и причин возникновения профессионального заболевания (отравления);</p> <p>Осуществление учета профессиональных заболеваний (отравлений) и оформление формы статистического наблюдения в соответствии с установленными стандартами и другими нормативными документами;</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности - акт отбора проб заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам</p>

	<p>Демонстрация знания: показателей здоровья детского и взрослого населения в связи с воздействием неблагоприятных факторов среды обитания человека; классификации и основных клинических проявлений пищевых отравлений, профессиональных болезней и меры профилактики; нормативной правовой документации, регламентирующей порядок проведения расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений) и требования к оформлению документации</p>	<p>производственной практики</p>
<p>ПК 1.3. Проводить отбор проб (образцов) с объектов окружающей среды и инструментальные измерения физических факторов ионизирующей и неионизирующей природы для гигиенической оценки опасности среды обитания для здоровья человека</p>	<p>Проведение отбора проб, их упаковки и транспортировки с соблюдением требований к процедурам отбора проб и образцов; Оформление сопроводительной документации к отобраным пробам и образцам в соответствии с установленными требованиями; Проведение подготовительной процедуры к санитарно-эпидемиологическим исследованиям и обследованиям с проведением инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с установленными требованиями; Проведение инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, в соответствии с установленными стандартами, регламентами и другими нормативными документами; Проведение сравнительного анализа результатов санитарно-эпидемиологических исследований и обследований в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, требованиями технических регламентов; Осуществление гигиенической</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю; экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности- акт санитарно-эпидемиологического обследования заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>оценки степени опасности изучаемого фактора для здоровья человека;</p> <p>Демонстрация знания: характеристики химических, физических и биологических факторов окружающей среды в условиях населенных мест, вредных и опасных факторов производственной среды и организации трудовой деятельности, факторов среды воспитания, обучения и организации учебного процесса, методики их исследования, измерения, принципов нормирования и гигиенической оценки влияния на здоровье населения; методов и способов отбора проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе окружающей среды, продуктов питания и объектов контроля для проведения санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний; правил оформления сопроводительной документации к отобранному пробам и образцам; нормативов и показателей, характеризующих санитарно-гигиеническое состояние среды обитания человека, производственной среды, условий обучения и воспитания детей и подростков</p>	
<p>ПК 1.4. Разрабатывать меры, направленные на устранение или уменьшение вредного воздействия среды обитания на здоровье населения, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Организация проведения мероприятий по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека;</p> <p>Разработка мероприятий по устранению нарушений санитарного законодательства и вредного воздействия факторов среды обитания человека применительно к различным хозяйствующим субъектам;</p> <p>Демонстрация знания: мероприятий по обеспечению безопасности водных объектов и</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности – акт</p>

	<p>питьевого водоснабжения, атмосферного воздуха и почв в городских и сельских поселениях, в том числе при чрезвычайных ситуациях;</p> <p>принципов государственного гигиенического регулирования в области обеспечения безопасности и качества воды, воздуха, почв в городских и сельских поселениях, качества и безопасности пищевых продуктов;</p> <p>мероприятий по профилактике вредного воздействия факторов производственной среды на здоровье работающих, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;</p> <p>мероприятий по профилактике пищевых отравлений и алиментарных заболеваний;</p> <p>анатомо-физиологических особенностей детей и подростков и меры профилактики патологических состояний и заболеваний в разные возрастные периоды;</p> <p>физиолого-гигиенических принципов организации воспитания и обучения организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи</p>	<p>санитарно-эпидемиологического обследования заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ПК 1.5. Осуществлять техническое ведение социально-гигиенического мониторинга с заполнением форм государственного статистического наблюдения</p>	<p>Сбор и формирование баз данных среды обитания и состояния здоровья детского и взрослого населения и технического ведения социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий;</p> <p>Использование набора средств информационно-коммуникационных систем для ведения баз данных социально-гигиенического мониторинга;</p> <p>Осуществление сбора, хранения и обработки данных наблюдения за состоянием здоровья населения и средой обитания человека;</p> <p>Определение ведущих загрязнителей окружающей среды и ведущих показателей нарушений здоровья в системе социально-</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности – акт санитарно-эпидемиологического обследования заданным требованиям на экзамене по</p>

	<p>гигиенического мониторинга; Заполнение отраслевых форм социально-гигиенического мониторинга с использованием информационных технологий; Проведение подготовки информационно-аналитических материалов по результатам гигиенической диагностики; Демонстрация знания: понятий социально-гигиенического мониторинга и нормативных правовых документов, регламентирующие порядок его проведения; методов сбора и медико-статистического анализа информации о санитарно-эпидемиологической обстановке на территории; показателей состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга</p>	<p>профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ПК 1.6. Проводить гигиеническое обучение и аттестацию работников отдельных профессий</p>	<p>Разработка методических материалов по вопросам проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения; Создание контрольных (тестовых) заданий по вопросам проведения гигиенического обучения должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения Демонстрация знания: методов, средств и форм гигиенического обучения; правил разработки контрольных</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю; экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности – рабочая инструкция по обработке медицинского оборудования или инструментария, инструкция по приготовлению рабочих растворов дезинфицирующих средств, инструкция по гигиенической и хирургической</p>

	<p>заданий для проведения аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения; требований к порядку аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения</p>	<p>обработке рук персонала и т.д. заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ПК 1.7. Оформлять медицинскую документацию по виду деятельности, в том числе в форме электронного документа</p>	<p>Заполнение форм государственной статистической отчетности, в том числе с использованием электронного документооборота; Составление плана работы и отчета о своей работе; Оформление протоколов санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний; Ведение медицинской документации, в том числе в форме электронного документа; Контроль выполнения должностных обязанностей находящимся в распоряжении персоналом; Проведение работы по обеспечению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности Демонстрация знания инструкций по ведению учетно-отчетной документации по регистрации санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний; Демонстрация знания: правил работы в информационных системах в сфере здравоохранения и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»; основ законодательства Российской Федерации о защите персональных</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю; экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности - акт эпидемиологического расследования заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики.</p>

	данных пациентов и сведений, составляющих врачебную тайну; законодательства Российской Федерации в области санитарно-эпидемиологического благополучия, охраны здоровья граждан	
ПК 1.8. Оказывать медицинскую помощь в экстренной форме	<p>Проведение первичного осмотра пациента, оценки безопасности окружающей среды;</p> <p>Оценка состояния пациента, требующего оказания медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>Распознавание состояний, представляющих угрозу жизни, включая состояние клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания), требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме;</p> <p>Оказание медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни, в том числе клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания));</p> <p>Выполнение мероприятий базовой сердечно-легочной реанимации; базовой сердечно-легочной реанимации;</p> <p>Демонстрация знания: правил и порядка проведения первичного осмотра пациента (пострадавшего) при оказании медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни; клинических признаков внезапного прекращения кровообращения и (или) дыхания; правил проведения базовой сердечно-легочной реанимации</p>	<p>Экспертное наблюдение за процессом выполнения практического задания на экзамене по профессиональному модулю;</p> <p>экспертная оценка соответствия продукта практической деятельности – журнал учета инфекционных заболеваний (форма 060/у), экстренное извещение, отчетная форма №2 «Сведения об инфекционных и паразитарных заболеваниях» заданным требованиям на экзамене по профессиональному модулю при выполнении практического задания или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	<p>Умение распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Умение анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка эффективности и качества выполнения задач</p>

	<p>Умение определять этапы решения задачи;</p> <p>Умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Умение составлять план действия;</p> <p>Умение определять необходимые ресурсы;</p> <p>Умение владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Умение реализовывать составленный план действия;</p> <p>Умение оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p>Знание актуального, профессионального и социального контекста, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Знание основных источников информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Знание алгоритма выполнения работ в профессиональной и смежной области;</p> <p>Знание методов работы в профессиональной и смежной сферы;</p> <p>Знание структуры плана для решения задач;</p> <p>Знание порядка оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>Умение определять задачи для поиска информации;</p> <p>Умение определять необходимые источники информации;</p> <p>Умение планировать процесс поиска;</p> <p>Умение структурировать получаемую информацию;</p> <p>Умение выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Умение оценивать практическую</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>значимость результатов поиска; Умение оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Умение использовать современное программное обеспечение; Умение использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач; Знание номенклатуры информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Знание приемов структурирования информации; Знание формата оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Знание порядка применения программного обеспечения в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств</p>	
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<p>Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Умение применять современную научную профессиональную терминологию; Умение определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Умение выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Умение презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Умение оформлять бизнес-план; Умение рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Умение определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Умение презентовать бизнес-идею; Умение определять источники финансирования;</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики; - осуществление самообразования, участие в профессиональных олимпиадах, конкурсах, научно-практических конференциях</p>

	<p>Знание содержания актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>Знание современной научной и профессиональной терминологии;</p> <p>Знание возможных траекторий профессионального развития и самообразования;</p> <p>Знание основ предпринимательской деятельности;</p> <p>Знание основ финансовой грамотности;</p> <p>Знание правил разработки бизнес-планов;</p> <p>Знание порядка выстраивания презентации;</p> <p>Знание кредитных банковских продуктов</p>	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>Умение организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Умение взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</p> <p>Знание психологических основ деятельности коллектива, психологических особенностей личности;</p> <p>Знание основ проектной деятельности</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка результатов формирования поведенческих навыков на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>Умение грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</p> <p>Знание особенностей социального и культурного контекста;</p> <p>Знание правил оформления документов и построения устных сообщений</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных</p>	<p>Умение описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Знание сущности гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</p> <p>Знание значимости</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам</p>

<p>общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>профессиональной деятельности по специальности; Знание стандартов антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	<p>производственной практики</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>Умение соблюдать нормы экологической безопасности; Умение определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности, осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Умение организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона Знание правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Знание основных ресурсов, задействованных в профессиональной деятельности; Знание пути обеспечения ресурсосбережения; Знание принципов бережливого производства; Знание основных направлений изменений климатических условий региона</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>Умение понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы; Умение участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; Умение строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; Умение кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые); Умение писать простые связные</p>	<p>Экспертное наблюдение на экзамене по профессиональному модулю или на дифференцированном зачете по материалам производственной практики</p>

	<p>сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p> <p>Знание правил построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>Знание основных общеупотребительных глаголов (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>Знание лексического минимума, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Знание особенностей произношения;</p> <p>Знания правил чтения текстов профессиональной направленности</p>	
--	--	--