

Федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение
федеральное государственное
бюджетное образовательное
учреждение высшего
образования
«Волгоградский
государственный
медицинский университет»
Министерства здравоохранения

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор Института НМФО
Н.И. Свиридова

«27» июня 2024 г.

ПРИНЯТО

на заседании ученого совета Института
НМФО №18 от 27.06.2024 г.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по практикам

Основная профессиональная образовательная программа подготовки кадров высшей квалификации в ординатуре по специальности: **32.08.07 Общая гигиена**

Квалификация (степень) выпускника: **врач по общей гигиене**

Кафедра: **Кафедра общественного здоровья и здравоохранения института НМФО.**

Форма обучения – очная

Для обучающихся 2024 года поступления (актуализированная редакция)

Волгоград, 2024

Разработчики ФОС:

№	Ф.И.О.	Должность	Ученая степень/ звание	Кафедра (полное название)
1.	Сливина Л.П.	профессор	д.м.н./профессор	общественного здоровья и здравоохранения института НМФО
2.	Калинченко Е.И.	доцент	к.м.н./доцент	общественного здоровья и здравоохранения института НМФО

ФОС производственной практики обсужден на заседании кафедры протокол № 6
от «20» 05 2024 г.

Заведующий кафедрой общественного здоровья и здравоохранения Института НМФО,
д.м.н., профессор В.В.Шкарин В.В.Шкарин

Рецензент: главный врач ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии, к.м.н.

М.Н.Скаковский

Председатель УМК

М.М.Королева / М.М.Королева /

Начальник отдела учебно-методического сопровождения
и производственной практики

М.Л.Науменко /М.Л.Науменко/

Рабочая программа утверждена на заседании Ученого совета Института НМФО
протокол

№ 18 от «27» 06 2024 года

Секретарь Ученого совета

М.В.Кабытова / М.В.Кабытова /

ФОС ДЛЯ ВАРИАТИВНОЙ ЧАСТИ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (КЛИНИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКИ

Общая гигиена

Темы индивидуальных заданий

1. Определить форму проведения проверки объекта надзора по общей гигиене
2. Подготовить пакет документов для согласования и проведения плановой проверки предприятия общественного питания
3. Подготовить пакет документов для согласования и проведения плановой проверки предприятия торговли
4. Подготовить пакет документов для согласования и проведения плановой проверки предприятия пищевой промышленности
5. Подготовить пакет документов для согласования и проведения внеплановой проверки объекта надзора по гигиене питания
6. Указать перечень документов, представление которых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем необходимо для достижения целей и задач проверки
7. Составить план обследования пищеблока на соблюдение требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.
8. Составить план проведения инструментальных и лабораторных исследований для проведения плановой проверки объекта надзора.
9. Составить план проведения инструментальных и лабораторных исследований для проведения внеплановой проверки объекта надзора.
10. Определить точки замера физических факторов среды (освещения, микроклимат, шума, вибрации) при проведении проверки.
11. Определить способ и методику отбора образцов продукции, пробы обследования объектов окружающей среды и объектов образовательной среды для проведения их исследований, испытаний, измерений,
12. Оценить результаты проведенных инструментально-лабораторных исследований.
13. Составить акт плановой /внеплановой проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей по надзору за выполнением санитарно-гигиенических требований
14. Разработать профилактические мероприятия, направленные на повышение санитарно-эпидемиологического благополучия обследованных объектов

Примерные вопросы для устного собеседования

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Подзаконные правовые акты.2. Пища как источник и носитель потенциально опасных веществ. Общие принципы |
|--|

нормирования ксенобиотиков в пищевых продуктах.

3. Безопасность пищевых продуктов. Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями.

4. Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и алиментарно обусловленных заболеваний в системе социально-гигиенического мониторинга. Задачи, структура, показатели и порядок проведения.

5. пищевые добавки – современная гигиеническая проблема. Классификация пищевых добавок и принципы нормирования их содержания в пищевых продуктах.

6. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов патогенными штаммами кишечной палочки и протеем. Клинико-эпидемиологические особенности и лабораторная диагностика.

7. Экзо- и эндогенные факторы развития витаминной недостаточности; профилактические мероприятия;

8. Современные гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

9. Болезнь недостаточного и избыточного питания; этиопатогенез, клиника, профилактика;

10. Государственная охрана качества пищевых продуктов; основные критерии качества (органолептические показатели, пищевая ценность, безопасность); проблема фальсификации пищевых продуктов в Волгоградском регионе.

11. Совместные гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

12. Санитарно –эпидемиологические требования к качеству и безопасности мяса и мясопродуктов

13. Санитарно –эпидемиологические требования к качеству и безопасности рыбы и рыбных продуктов.

14. Санитарно –эпидемиологические требования к качеству и безопасности овощей и фруктов

15. Цель и основные задачи текущего санитарного надзора в гигиене питания; плановый и внеплановый текущий санитарный надзор за объектами общественного питания, торговли и пищевой промышленности;

16. Общие гигиенические требования к пищевым предприятиям. Цель и основные задачи санитарно-эпидемиологического надзора за пищевыми предприятиями.

17. Санитарно-гигиенические требования к условиям приема, хранения, кулинарной обработки продуктов и реализации готовых блюд на предприятиях общественного питания.

18. Санитарно-гигиенический и санитарно-микробиологический контроль за качеством готовых блюд и санитарным режимом на предприятиях общественного питания.

7. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения и перевозки пищевых продуктов.

8. Гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли (магазинам).

19. Санитарно-эпидемиологические требования к молочным заводам.

20. Санитарно-эпидемиологические требования к хлебозаводам.

21. Профилактические медицинские осмотры и обследования работников пищевых предприятий, гигиеническое обучение, формы его проведения.

22. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий общественного

<p>питания и торговли;</p> <p>23.медицинский контроль над здоровьем обслуживающего персонала пищевых предприятий; виды и порядок медицинского обследования.</p> <p>24. Гигиенические требования к технологическому процессу приготовления пищи на предприятиях общественного питания; условия хранения пищи и ее реализации.</p> <p>25. Санитарно-гигиенические требования к торговле пищевыми продуктами;</p> <p>26.Санитарно-гигиенические требования к пищеблоку дошкольных организаций и школ.</p>
<p>27.Пищевые отравления. Определение, классификация, структура.</p> <p>28.Пищевые токсикоинфекции. Определение, этиология, патогенез. Общая характеристика вспышек.</p> <p>29. Пищевые токсикоинфекции колибактериальной и протейной природы. Возбудители и их жизнеспособность в пищевых продуктах.</p> <p>30. Пищевые бактериальные токсикозы, определение понятия, этиология, патогенез.</p> <p>31.Ботулизм. Возбудители их характеристика. Роль определенных продуктов в возникновении ботулизма.</p> <p>32.Клинико-эпидемиологические особенности и лабораторная диагностика ботулизма. Профилактика ботулизма.</p> <p>33.Стафилококковый токсикоз. Этиология. Патогенез. Роль отдельных продуктов в возникновении стафилококковых токсикозов.</p> <p>34.Пищевые микотоксикозы. Этиология, патогенез, профилактика. Эрготизм, клиника, этиология, профилактика.</p> <p>35.Алиментарно-токсическая алейкия. Этиология, клиника, профилактика. Отравление «пьяным хлебом». Этиология, клиника, профилактика.</p> <p>36. Афлатоксикоз, этиология, свойства афлатоксина. Роль отдельных продуктов в возникновении афлатоксикозов. Профилактика.</p> <p>37. Отравления грибами, их профилактика.</p> <p>38. Пищевые отравления животными и растительными продуктами, ядовитыми по своей природе и при определенных условиях: классификация, клинические особенности и меры профилактики.</p> <p>40. Пищевые отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Отравления тяжелыми металлами и мышьяком. Клинические особенности и меры профилактики.</p> <p>41. Отравления пестицидами, агрохимикатами, нитратами, нитритами и нитрозаминами. Клинические особенности и меры профилактики.</p> <p>42. Общие факторы возникновения и основы профилактики пищевых отравлений микробной этиологии.</p> <p>43.Расследование пищевых отравлений</p> <p>44.Роль углеводов в возникновении алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>45.Нарушения здоровья, обусловленные дефицитом белка в питании</p> <p>46. Алиментарно-зависимые неинфекционные заболевания и их профилактика</p> <p>47. Алиментарно-зависимые инфекционные заболевания и их профилактика.</p> <p>48. Влияние избыточного и недостаточного питания на состояние здоровья.</p>

Практические навыки

1. определить параметры основных физических факторов в помещениях на объектах надзора в гигиене питания

2. дать оценку факторов риска для здоровья детей и подростков, обусловленных нерациональным питанием;
3. дать оценку программы производственного контроля на объектах надзора в гигиене питания
4. Определить критические контрольные точки на предприятии общественного питания
5. рассчитать суточный рацион питания учащегося первого класса, составить заключение об адекватности питания, дать рекомендации по его коррекции;
6. определять доброкачественность основных пищевых продуктов (молока, творога, мяса, рыбы, хлеба);
7. составить алгоритм расследование пищевого отравления;
8. представить алгоритм обследования пищеблока в организации общественного питания
9. провести комплексный анализ для установления причинно-следственных связей факторов, связанных с организацией и качеством питания в общеобразовательной школе среды обитания и здоровья населения;
10. Представить алгоритм проведения плановой/внеплановой проверки объекта торговли продуктами питания

Формируемые компетенции по ФГОС		ИЗ – индивидуальные задания	С – собеседование по контрольным вопросам.	Пр – оценка освоения практических навыков
		Темы индивидуальных заданий	Вопросы для собеседования	Практические навыки из перечня
УК	1		1-48	
	2		2-14,	-
	3		28-43	
ОПК	1		27-48	2,7,8
	2		28-42,	-
	3	10,11,12	1,43	1,4,5, 6
	4		1-48	
	5		2-14,	
	6		28-43,	3
	7			
8	1-9,13,14	28-42,	3,4,7,8,10	

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (КЛИНИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ

А) ФОС для вариативной части производственной (клинической) практики. Гигиена детей и подростков

Темы индивидуальных заданий

1. Определить форму проведения проверки объекта надзора организации по воспитанию и обучению детей и подростков
2. Подготовить пакет документов для согласования и проведения плановой проверки объекта надзора организации по воспитанию и обучению детей и подростков
3. Подготовить пакет документов для согласования и проведения внеплановой проверки объекта надзора организации по воспитанию и обучению детей и подростков
4. Указать перечень документов, представление которых юридическим лицом, индивидуальным предпринимателем необходимо для достижения целей и задач проверки
5. Составить план обследования дошкольных организаций и учреждений отдыха и оздоровления детей по соблюдению требований законодательства в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.
6. Составить план проведения инструментальных и лабораторных исследований для проведения плановой проверки объекта надзора организации по воспитанию и обучению детей и подростков
7. Составить план проведения инструментальных и лабораторных исследований для проведения внеплановой проверки объекта надзора организации по воспитанию и обучению детей и подростков
8. Определить точки замера физических факторов среды (освещения, микроклимат, шума, вибрации) при проведении проверки
9. Определить способ и методику отбора образцов продукции, пробы обследования объектов окружающей среды и объектов образовательной среды для проведения их исследований, испытаний, измерений,
10. Подобрать методы лабораторного исследования проб воды
11. Подобрать методы лабораторного исследования проб воздуха
12. Подобрать методы лабораторного исследования проб почвы

13. Оценить результаты проведенных инструментально-лабораторных исследований
14. Составить акт плановой /внеплановой проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей по надзору за выполнением требований
15. Разработать профилактические мероприятия направленные на повышение санитарно-эпидемиологического благополучия обследованных объектов
16. Составить план и провести занятия по профилактике алкоголизма, наркомании, токсикомании, никотинизма – социальные и гигиенические аспекты, соблюдения санитарно—эпидемиологического режима в ДО, ОУ и СПО.
17. Составить предписание должностного лица, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.
18. Составить документы протокола об административном правонарушении, постановления о наложении административного взыскания
19. Провести анализ состояния здоровья детей и подростков контролируемой территориальным отделом Управления Роспотребнадзора территории по показателям заболеваемости, патологической пораженности, физическому развитию за последние 3-5 лет.
20. Осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;
21. Составить план проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, исследований, испытаний, гигиенических оценок организаций для детей и подростков;
22. Составить план проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы земельных участков образовательных и оздоровительных организаций различного типа и благоустройства;
23. Составить план проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз зданий детских и подростковых образовательных и оздоровительных организаций всех типов;
24. Составить план проведения санитарно-эпидемиологической экспертиз мест занятий физической культурой и спортом детей и подростков;
25. Составить план проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз суточного режима дня, учебно-воспитательного процесса, трудового воспитания, медицинского обеспечения детей и подростков- написание экспертных заключений.
26. Составить план проведения санитарно-эпидемиологических экспертизы питания детей и подростков в образовательных и оздоровительных организациях всех типов;

27. Составить план проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз учебного оборудования и предметов детского обихода (игр, игрушек, книг, учебников, учебно-наглядных пособий, канцелярским принадлежностей, одежды, обуви);
28. Подготовить санитарно-эпидемиологических заключений в соответствии с порядком;
29. Подготовить перечень документов для проведения государственной регистрации потенциально опасных товаров и отдельных видов продукции для детей и подростков.
30. Проанализировать организацию социально-гигиенического мониторинга в Волгоградской области
31. Составить макет годового плана отдела по обеспечению надзора за условиями воспитания и обучения в Роспотребнадзоре

Вопросы для устного собеседования

№	Вопросы
1.	Здоровье, охрана здоровья детей и подростков: юридические основы, основные определения и понятия, критерии и показатели, приоритеты профилактики. Возрастная периодизация детского возраста.
2.	Факторы, формирующие состояние здоровья детей и подростков. Влияние природных, экологических и социально-экономических факторов на здоровье и физическое развитие детей и подростков.
3.	Заболееваемость детей и подростков, методы изучения, нозологическая структура. Индекс здоровья. Понятие школьной патологии.
4.	Физиолого-гигиенические основы режима дня детей дошкольного возраста. Гигиена деятельности детей дошкольного возраста, основные принципы гигиенического нормирования учебно-воспитательного процесса.
5.	Физиолого-гигиенические основы режима дня школьников. Гигиена деятельности детей школьного возраста, основные принципы гигиенического нормирования учебно-воспитательного процесса. Гигиенические требования к составлению расписания занятий в школе. Гигиеническая оценка организации урока, анализ учебной нагрузки.
6.	Работа врача по гигиене детей и подростков по контролю за организацией и условиями проведения всех форм физического воспитания и закаливания детей и подростков.
7.	Гигиенические принципы организации питания детских коллективов, гигиенические требования к пищеблоку образовательных учреждений, оценка организации питания, оценка рационов питания. Мониторинг пищевого статуса детей в образовательных учреждениях. Осуществление санитарно-гигиенического надзора за условиями и организацией питания в детских и подростковых учреждениях
8.	Пищевые токсикоинфекции и их предупреждение у детей. Пищевые интоксикации микробного происхождения и их предупреждение у детей.
9.	Среда развития детей: понятие, гигиеническое значение. Предметы детского обихода:

	классификация, гигиенические требования. Нормативная документация (технические регламенты, СанПиН и др.).
10.	Физиологические основы правильного положения тела (позы). Мебель: гигиеническое значение, гигиенические требования, основные определения (дифференция, дистанция спинки, дистанция сидения), подбор и оценка. Санитарно-гигиеническая экспертиза мебели в дошкольных и школьных образовательных учреждениях.
11.	Игрушка: значение, квалификация, влияние на здоровье, гигиенические требования к производству, реализации, использованию в дошкольных организациях. Санитарно-гигиеническая экспертиза
12.	Одежда: назначение, типовой комплект, влияние на здоровье, гигиенические требования к одежде и материалам её изготовления. Климатическое зонирование территории с целью типизации комплекта одежды. Факторы, определяющие теплоизоляционные свойства одежды. Требования к сезонной и форменной детской одежде. Санитарно-гигиеническая экспертиза
13.	Анатомо-физиологические особенности детской стопы. Обувь для детей и подростков: факторы определяющие теплоизоляционные свойства, гигиеническое значение, гигиенические требования к материалам и конструкции. Климатическое зонирование территории с целью типизации обуви. Санитарно-гигиеническая экспертиза
14.	Гигиенические требования к книге и учебным пособиям для детей. Формирования навыка чтения и его влияние на здоровье ребенка. Гигиенические требования к полиграфическим материалам, применяемым для изготовления детских книг и учебников, требования к формату, переплету и массе учебных изданий, к шрифтовому оформлению учебных изданий. Основные методы гигиенической экспертизы полиграфического оформления издательской продукции.
15.	Гигиенический контроль и надзор за производством и реализацией предметов детского обихода. Методы санитарно-эпидемиологической экспертизы.
16.	Основы проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации различных детских учреждений с позиций гигиены детей и подростков. Гигиенические регламенты проектирования, строительства, реконструкции и эксплуатации детских учреждений: участок, здание, оборудование, благоустройство.
17.	Воздушно-тепловой режим в детских и подростковых учреждениях. Гигиенические требования к воздухообмену, отоплению в учреждениях для детей и подростков. Гигиеническое нормирование.
18.	Световой режим в детских учреждениях. Гигиенические требования к освещению помещений в детских и подростковых учреждениях.
19.	Ультрафиолетовая недостаточность у детей, методы её профилактики. Методика использования светооблучательных установок в фотариях с целью профилактики ультрафиолетовой недостаточности детей. Методы определения биодозы при использовании искусственного ультрафиолетового облучения.
20.	Гигиенические основы организации каникулярной оздоровительной работы среди детей и подростков: значение, типы оздоровительных учреждений, нормативная документация.
21.	Гигиенические требования к загородным оздоровительным учреждениям, к оздоровительным учреждениям с дневным пребыванием детей, палаточным лагерям, лагерям труда и отдыха.

22.	Организация медицинского обслуживания и санитарно-эпидемиологического надзора за летними оздоровительными учреждениями. Оценка эффективности оздоровления детей.
23.	Гигиенические требования к загородным оздоровительным учреждениям.
24.	Организация работы управления Роспотребнадзора по проведению санитарно-эпидемиологического надзора за организацией летней оздоровительной работы с детьми и подростками
25.	Гигиенические основы трудового воспитания и профессионального обучения детей и подростков. Особенности гигиены производственного обучения в профессиональных училищах
26.	Санитарный надзор за условиями труда детей и подростков в образовательных учреждениях и на производствах. Физиолого-гигиеническая оценка производственной деятельности подростков
27.	Здоровый образ жизни (ЗОЖ). Мотив и мотивация: определения, виды, роль в формировании ЗОЖ, выбор мотива. Юридические основы формирования здорового образа жизни населения.
28.	Организация гигиенического воспитания персонала образовательных учреждений и родителей учащихся. Методы и контроль эффективности.
29.	Деятельность и структура органов и организаций Роспотребнадзора по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия в сфере охраны здоровья детей и подростков. Средства обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в сфере охраны здоровья детей и подростков.
30.	Основные правовые документы, регламентирующие деятельность Роспотребнадзора в области гигиены детей и подростков. Правовое нормирование организации и проведения санитарно-эпидемиологического обследования учреждений для детей и подростков.
31.	Задачи, функции и общие принципы организации санитарно-эпидемиологического надзора за объектами для детей и подростков.
32.	Алгоритм подготовки и проведения санитарно-эпидемиологического обследования основных типов учреждений для детей и подростков. Документы, подлежащие проверке при санитарно-эпидемиологическом обследовании учреждений для детей и подростков.
33.	Оформление документации по результатам проверки при санитарно-эпидемиологическом обследовании учреждений для детей и подростков.
34.	Гигиенические требования к образовательных учреждениях начального профессионального образования.
35.	Гигиенические требования к Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.
36.	Планирование деятельности и организация документооборота в отделениях по надзору за условиями воспитания и обучения специалистами и врачами отделов управления Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центров гигиены и эпидемиологии» по гигиене детей и

	подростков.
37.	Санитарное законодательство. Формы нормативных правовых актов. Юридические основы применения санкций.
38.	Порядок привлечения должностных лиц и граждан к административной ответственности за санитарные правонарушения. Порядок приостановления или прекращения работ детских учреждений.
39.	Организация работы структурных подразделений госсанэпидслужбы по разделу гигиены детей и подростков, работы врача по гигиене детей и подростков в медицинских организациях отделений оказания медико-социальной помощи несовершеннолетним
40.	Работа врача, специалиста Роспотребнадзора по гигиеническому воспитанию и обучению детей, подростков, руководителей, специалистов и работников, связанных с обучением и воспитанием детей и подростков
41.	Изучение факторов среды обитания с использованием лабораторных исследований и инструментальных замеров
42.	Анализ данных лабораторно-инструментальных исследований почвы, воздуха, воды, физических факторов окружающей среды
43.	Бюджетирование ориентированное на результат в системе Роспотребнадзора
44.	Основы мониторинга состояния здоровья детей в связи с факторами окружающей среды и условиями жизнедеятельности

Практические навыки

1. определить основные параметры состояния воздушной среды (атмосферного давления, температуры, влажности, скорости движения воздуха);
2. оценить инсоляционный режим, естественное и искусственное освещение в помещениях;
3. дать заключение о качестве питьевой воды и условиях использования источников водоснабжения по результатам анализов воды и данным обследования водоисточников;
4. измерить и оценить уровень шума;
5. дать оценку факторов риска для здоровья при работе на компьютере;
6. дать оценку санитарного состояния почвы;
7. дать оценку биологического загрязнения воздушной среды закрытого помещения;
8. провести антропометрические измерения;
9. дать гигиеническую оценку школьной мебели;
10. провести гигиеническую оценку школьного расписания, урока;
11. дать гигиеническую оценку режима дня детей дошкольного и школьного

возраста;

12. дать гигиеническую оценку одежде и обуви;
13. рассчитать суточный рацион, составить заключение об адекватности питания, дать рекомендации по его коррекции;
14. определять доброкачественность основных пищевых продуктов (молока, творога, мяса, рыбы, хлеба);
15. провести расследование пищевых отравлений для выявления этиологического фактора и организации профилактических мероприятий;
16. провести гигиеническую оценку пищеблока;
17. собирать социально-гигиеническую информацию о здоровье населения, состоянии окружающей среды;
18. проводить комплексный анализ для установления причинно-следственных связей факторов среды обитания и здоровья населения;
19. рассчитывать и оценивать риск здоровью населения;
20. оформлять результаты социально-гигиенического мониторинга.
21. Представить алгоритм оценки соответствия действующим санитарным нормам и правилам дошкольной организации. Критические контрольные точки.
22. Представить алгоритм оценки соответствия действующим санитарным нормам и правилам общеобразовательного учреждения. Критические контрольные точки.
23. Представить алгоритм оценки соответствия действующим санитарным нормам и правилам стационарного летнего оздоровительного учреждения. Критические контрольные точки.
24. Этапы проведения гигиенической экспертизы учебников
25. Методика оценки режима дня детского дошкольного образовательного учреждения
26. Методика оценки расписания в общеобразовательном учреждении
27. Проведение инструментальных измерений физических факторов населенных мест, освещения жилых и общественных зданий и сооружений;
28. Оценка режима дня детей и подростков в образовательных учреждениях разного вида с учетом возраста и состояния здоровья;
25. Проведение гигиенической оценки организации урока, анализа учебной нагрузки и расписания занятий;
26. Выполнение гигиенической оценки организации физического воспитания в дошкольной организации и в общеобразовательной школе, урока физической культуры с использованием хронометражных наблюдений и оценки физиологической кривой пульса..

27. Оценка условий проведения учебно-воспитательного процесса в учреждениях для детей и подростков;

28. Оценка с гигиенических позиций организации и условий трудового, политехнического обучения и труда детей и подростков, профессионального обучения подростков

Формируемые компетенции по ФГОС		ИЗ – индивидуальные задания	С – собеседование по контрольным вопросам.	Пр – оценка освоения практических навыков
		Темы индивидуальных заданий	Вопросы для собеседования	Практические навыки из перечня
УК	1	1-25	1-33	-
	2	1	-	-
	3	8-12	1-4	-

ОПК	1	9-12	1-5, 7-8, 10 – 12, 16-17, 21,23,25-26	1-28
	2	1-31	1-44	1-28
	3	1-31	1-44	1-28
	4	1-31	1-44	1-28
	5	1, 3,4,13-31	1,5,7-8, 10,12,14,16-17, 19,21,23,25,32	1-16
	6	2, 5, 11 - 12	1,6,9,11,13,15,16,18 ,20,22,24,27-31,33	17-28
	7			
	8	1-31	1-44	17-20

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Свиридова Наталия Ивановна

09.09.24 13:59 (MSK)

Сертификат 0475ADC000A0B0E2824A08502DAA023B6C