

**ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ НАВЫКОВ, ЗАКРЕПЛЯЕМЫХ ВО  
ВРЕМЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ  
«ВРАЧЕБНАЯ МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКАЯ»  
по разделу «Гигиена питания»**

**ПРОФИЛЬ СУБОРДИНАТУРЫ «ГИГИЕНА И ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»**

№	Практические навыки
1.	Оформление организационно-распорядительной документации: акт/справка/аналитическая записка по контрольной (надзорной) деятельности.
2.	Составление протокола об административном правонарушении.
3.	Участие в вынесении постановления по делу об административном правонарушении
4.	Участие в проведении работы по формированию приверженности населения здоровому образу жизни (подготовка и оформление памятки, бюллетеня, проведение бесед, чтение лекций)
5.	Санитарно-гигиеническое обследование предприятий общественного питания
6.	Санитарно-гигиеническое обследование предприятий торговли различных форм собственности
7.	Оценка риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью
8.	Подготовка предписания на проведение мероприятия технического (технологического, поверочного) характера
9.	Проведение проверки / мониторинга / мероприятия технического (технологического, поверочного) характера поднадзорного объекта, в том числе с использованием лабораторно-инструментальных методов
10.	Разработка мер по ликвидации выявленных нарушений в ходе проведения проверки / мониторинга / мероприятия технического (технологического, поверочного) характера поднадзорного объекта
11.	Подготовка предписания об устранении нарушений, выявленных в ходе проведения проверки / мониторинга / мероприятия технического (технологического, поверочного) характера поднадзорного объекта
12.	Подготовка предложения о приостановлении (запрете) деятельности поднадзорного субъекта
13.	Подготовка акта об отказе в доступе на территорию и (или) объекты поднадзорного субъекта
14.	Проведение санитарно-гигиенического обследования объекта с использованием лабораторно-инструментальных методов, составление актов обследования и разработка мер по ликвидации выявленных нарушений
15.	Проведение беседы, лекции по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний
16.	Проведение отбора проб (образцов) с оформлением акта и протокола испытаний

**ПРОФИЛЬ СУБОРДИНАТУРЫ «ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ»**

№	Практические навыки
1.	Проведение лабораторных исследований в рамках контрольной (надзорной) деятельности
2.	Разработка мер по ликвидации выявленных нарушений в ходе проведения контрольных (надзорных) мероприятий

3.	Проведение подготовки проб к измерениям для проведения органолептических, радиологических, токсикологических, санитарно-химических и санитарно-физических исследований
4.	Оформление результатов исследования (протокол лабораторных исследований)
5.	Проведение отбора проб пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними с оформлением акта и протокола испытаний
6.	Проведение органолептических и санитарно-химических исследований пищевых продуктов, продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними.
7.	Проведение беседы, лекции по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний

### **ПРОФИЛЬ СУБОРДИНАТУРЫ «КЛИНИЧЕСКАЯ (ГОСПИТАЛЬНАЯ) ЭПИДЕМИОЛОГИЯ»**

№	Практические навыки
1.	Подготовка средства гигиенического обучения населения (памятка, бюллетень, сценарий мероприятия, мультимедийная презентация) и участие в проведении работы по формированию приверженности населения здоровому образу жизни (лекция, беседа, информационное сообщение на интернет-платформе)
2.	Санитарно-гигиеническое обследование пищеблока, столовых, буфетов больничных организаций
3.	Выборочный контроль за проведением С-витаминизации готовых блюд
4.	Оценка риска и контроль критических точек на основе системы управления качеством и безопасностью
5.	Проведение бракеража готовых блюд и отбора суточных проб на пищеблоке организаций здравоохранения
6.	Проведение беседы, лекции по санитарно-гигиеническому обучению, воспитанию и пропаганде гигиенических знаний

Заведующий кафедрой общей гигиены



Н.Л. Бацукова