Производственная практика:

*Помощник врача-специалиста учреждения,
осуществляющего деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора,
и специалиста органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия
населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка*

 на 5 курсе для специальности медико-профилактическое дело

(семестр Х)

**Формы текущего контроля производственной практики**

1. Решение тестовых заданий:

Вводное тестирование на образовательном портале Казанского ГМУ, проводится за 3 дня до начала производственной практики. Состоит из 100 вопросов, охватывающих разделы гигиена труда, коммунальная гигиена, гигиена питания, гигиена детей и подростков.

Выполнение теста оценивается по шкале 75-85-95 б.: пороговый уровень -70 баллов, 70-79 баллов - оценка «удовлетворительно», 80-89 баллов -оценка «хорошо», 90-100 баллов - оценка «отлично», 69 баллов и ниже -оценка «неудовлетворительно».

2. Ведение дневника производственной практики в бумажном и электронном виде.

Результаты выполнения практических действий ежедневно описываются в бумажном дневнике практики, который ведет студент.

Образец оформления бумажного дневника производственной практики

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и часы работы | Наименования практических навыков, освоенных в течение дня | Содержание выполненной работы | Баллы(по шкале3-5 б.) | Подпись руководителя производственной практики от базового учреждения |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Каждый выполненный практический навык ежедневно оценивается руководителем практики со стороны базы практики с выставлением оценки по 3-уровневой шкале (3-5 баллов):

уровень 1 (соответствует оценке 3 по 5-бальной шкале) - работает по образцу, действует интуитивно, основываясь на здравом смысле;

уровень 2 (соответствует оценке 4 по 5-бальной шкале) - работает самостоятельно, пользуясь знаниями и инструкциями, но с ошибками, или выполняя задачу не полностью;

уровень 3 (соответствует оценке 5 по 5-бальной шкале) - работает самостоятельно под поставленную извне задачу, пользуясь освоенными инструментами и знаниями.

**Практические навыки, осваиваемые на базе Управления Роспотребнадзора**

Отдел, осуществляющий государственный санитарный надзор: студент должен освоить от 12 до 15 практических навыков за 5 дней (30 часов) практики.

 Отдел государственной регистрации и лицензирования потенциально опасных видов деятельности: студент должен освоить от 2-х до 3-х практических навыков за 1 день (6 часов) практики.

 Отдел эпидемиологического надзора и санитарной охраны территории: студент должен освоить от 10 до 12 практических навыков за 4 дня (24 часа) практики.

**Практические навыки, осваиваемые на базе Центра гигиены и эпидемиологии**

Отделы коммунальной гигиены и гигиены труда, отдел гигиены питания и гигиены детей и подростков: студент должен освоить от 10 до 12 практических навыков за 4 дня (24 часов) практики.

Отдел санитарно-химических и токсико-гигиенических исследований:

студент должен освоить от 2-х до 3-х практических навыков за 1 день (6 часов) практики.

Отдел физических факторов и неионизирующих излучений: студент должен освоить от 2-х до 3-х практических навыков за 1 день (6 часов) практики.

Отдел радиационных исследований: студент должен освоить от 1-го до 2-х практических навыков за 1 день (6 часов) практики.

Эпидемиологический отдел: студент должен освоить от 7-х до 10-и практических навыков за 3 дня (18 часов) производственной практики.

*(* ***Приложение №1*** *- «Перечень практических навыков, рекомендованных для освоения**на базе Управления Роспотребнадзора»);*

***( Приложение №2*** *- «Перечень практических навыков, рекомендованных для освоения* *на базе Центра гигиены и эпидемиологии»).*

 Кроме того, ежедневно на образовательном портале Казанского ГМУ в электронном дневнике студент выкладывает краткое описание освоенных в этот день практических навыков, фотографии, подтверждающие выход на объект, составленные документы. Ежедневный отчет оценивается руководителем практики со стороны Казанского ГМУ с выставлением текущей оценки по шкале 6-10 б.:

10 баллов - подробно описана работа за день, приложены фотографии и сканы документов, проведен анализ выполненной работы.

9 баллов - подробно описана работа за день, приложены фотографии и сканы документов.

8 баллов - подробно описана работа за день.

7 баллов - описана работа за день.

6 баллов - студент посетил базу практики, но электронный дневник не заполнен.

Производственная практика:

*Помощник врача-специалиста учреждения,
осуществляющего деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора,
и специалиста органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия
населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка*

 на 5 курсе для специальности медико-профилактическое дело

(семестр Х)

**Формы итогового контроля производственной практики**

Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет) по производственной практике включает:

**-** Итоговый тестовый контроль на образовательном портале Казанского ГМУ.

**-** Дневник (бумажный и электронный варианты), индивидуальные сводные отчеты о выполненных практических навыках по модулю 1 (производственная практика на базе Управления Роспотребнадзора) и модулю 2 (производственная практика на базе Центра гигиены и эпидемиологии), характеристики студента, выданные Управлением Роспотребнадзора и Центром гигиены и эпидемиологии.

**-**  Представление на образовательном портале Казанского ГМУ заданий, выполненных в рамках самостоятельной работы: презентация по методам гигиенических или эпидемиологических исследований и отчет по УИРС (модуль 3).

# *( Приложение №3 - «Примерный перечень тем для презентаций по методам гигиенических или эпидемиологических исследований»)*

# *( Приложение №4 - «Примерный перечень тем для УИРС»);*

*(* ***Приложение №5*** *- «Вопросы промежуточной аттестации по производственной практике (этап собеседования)»).*

Итоговый тест оценивается по 100-бальной шкале. Проходной балл -70 баллов и выше.

Модули 1 и 2 оцениваются как сумма баллов, набранная за освоенные практические навыки, с последующим пересчетом на 100-балльную шкалу. Баллы за каждый практический навык выставляются непосредственным руководителем практики со стороны базы практики.

Максимальное число баллов, которое можно набрать за модули 1-2, равно 150 баллам (100%). Пороговый уровень - 106 баллов (70%). Количество баллов от 106 до 120 баллов (70-79%) соответствует оценке «удовлетворительно», от 121 до 135 баллов (80-89%) - оценке «хорошо», от 136 до 150 баллов (90-100%) - оценке «отлично». 105 баллов и ниже (69% и ниже) - оценка «неудовлетворительно».

Кроме того, на каждой из баз (Управление Роспотребнадзора и Центр гигиены и эпидемиологии) студенту дается характеристика, которая заполняется ответственным лицом, назначаемым руководителем базы практики.

Сводный отчет освоенных практических навыков
на базе Управления Роспотребнадзора (Модуль 1)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Практические навыки | Подразделение | Баллы (по шкале 3-5 б.) | Полученная оценка с подписью руководителя практики |
| 1. |  | Санитарный надзор |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8. |  |  |  |
| 9. |  |  |  |
| 10. |  |  |  |
| 11. |  |  |  |
| 12. |  |  |  |
| 13. |  |  |  |
| 14. |  |  |  |
| 15. |  |  |  |
| 16. |  | Государственная регистрация и лицензирование |  |  |
| 17. |  |  |  |
| 18. |  |  |  |
| 19. |  | Эпидемиологический надзор |  |  |
| 20. |  |  |  |
| 21. |  |  |  |
| 22. |  |  |  |
| 23. |  |  |  |
| 24. |  |  |  |
| 25. |  |  |  |
| 26. |  |  |  |
| 27. |  |  |  |
| 28. |  |  |  |
| 29. |  |  |  |
| 30. |  |  |  |
| Итого: |  |  |

**Образец оформления характеристики для Управления Роспотребнадзора**

**ХАРАКТЕРИСТИКА СТУДЕНТА**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_факультета с «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г.

проходил(а) учебно-производственную практику в должности

«*Помощника врача-специалиста учреждения, осуществляющего деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора, и специалиста органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка»*

в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Республике Татарстан (Татарстан)

полное название учреждения

Оценка работы студента:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись начальника отдела:

Подпись руководителя Управления Роспотребнадзора:

Подпись руководителя практики:

М.П. учреждения

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

*Примечание*:

При написании характеристики должны быть отражены:

а) уровень теоретических знаний,

б) владение практическими навыками,

в) соблюдение деонтологических принципов.

Сводный отчет освоенных практических навыков
на базе Центра гигиены и эпидемиологии (Модуль 2)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Практические навыки | Подразделение | Баллы(по шкале 3-5 б.) | Полученная оценка с подписью руководителя практики |
| 1. |  | Отделы, выполняющие санитарно-эпидемиологические экспертизы |  |  |
| 2. |  |  |  |
| 3. |  |  |  |
| 4. |  |  |  |
| 5. |  |  |  |
| 6. |  |  |  |
| 7. |  |  |  |
| 8. |  |  |  |
| 9. |  |  |  |
| 10. |  |  |  |
| 11. |  |  |  |
| 12. |  |  |  |
| 13. |  | Отдел физических факторов и неионизирующих излучений |  |  |
| 14. |  |  |  |
| 15. |  |  |  |
| 16. |  | Санитарно-химическая лаборатория |  |  |
| 17. |  |  |  |
| 18. |  |  |  |
| 19. |  | Отдел радиационных исследований |  |  |
| 20. |  |  |  |
| 21. |  | Эпидемиологический отдел |  |  |
| 22. |  |  |  |
| 23. |  |  |  |
| 24. |  |  |  |
| 25. |  |  |  |
| 26. |  |  |  |
| 27. |  |  |  |
| 28. |  |  |  |
| 29. |  |  |  |
| 30. |  |  |  |
| Итого: |  |  |

**Образец оформления характеристики для Центра гигиены и эпидемиологии**

**ХАРАКТЕРИСТИКА СТУДЕНТА**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_группы\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_факультета с «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_ г.

проходил(а) учебно-производственную практику в должности

«*Помощника врача-специалиста учреждения, осуществляющего деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора, и специалиста органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка»*

в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Республике Татарстан (Татарстан)»

полное название учреждения

Оценка работы студента:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подпись начальника отдела (лаборатории):

Подпись главного врача Центра гигиены и эпидемиологии:

Подпись руководителя практики:

М.П. учреждения

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г.

*Примечание*:

При написании характеристики должны быть отражены:

а) уровень теоретических знаний,

б) владение практическими навыками,

в) соблюдение деонтологических принципов.

Модуль 3 оценивается по результату выполнения **презентации по гигиеническим или эпидемиологическим методам исследований** и **УИРС.**

Схема оценивания презентации по гигиеническим или эпидемиологическим методам исследований

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Максимальное кол-во баллов |
| Введение (для чего предназначено исследование) | 10 баллов |
| Подбор НТД | 10 баллов |
| Описание метода исследования | 20 баллов |
| Результаты исследования и их обсуждение | 40 баллов |
| Заключение (оценивается умение обобщать, делать выводы, предлагать практические рекомендации) | 10 баллов |
| Оформление презентации | 10 баллов |
| Итого: | 100 баллов |

Схема оценивания УИРС

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Максимальное кол-во баллов |
| Введение | 10 баллов |
| Обзор литературы | 10 баллов |
| Методы исследования | 20 баллов |
| Результаты исследования и их обсуждение | 40 баллов |
| Заключение (оценивается умение обобщать, делать выводы, предлагать практические рекомендации) | 10 баллов |
| Оформление отчета об УИРС (оценивается грамотность и культура изложения, соблюдение требований к объему разделов и оформлению отчета об УИРС) | 10 баллов |
| Итого: | 100 баллов |

При наличии обеих составляющих выставляется усредненная оценка.

 Пороговый уровень - 70 баллов, 70 - 79 баллов – оценка «удовлетворительно», 80-89 баллов - оценка «хорошо», 90 - 100 баллов – оценка «отлично», 69 баллов и ниже - оценка «неудовлетворительно».

В конце производственной практики комиссией, в которую входят представители профессорско-преподавательского состава медико-профи-лактического факультета КГМУ, Управления Роспотребнадзора и Центра гигиены и эпидемиологии, проводится собеседование, результат которого оценивается по 3-уровневой шкале (3-5 б.) с последующим переводом в шкалу 75-85-95 б.:

«*отлично»* (95 баллов) *-* ответ верный и полный, ответы на дополнительные вопросы демонстрируются глубоко, понимание темы,

«*хорошо»* (85 баллов) - ответ в целом верный и полный; затруднения при ответах на дополнительные вопросы,

 *«удовлетворительно»* (75 баллов) – ответ неполный; неполные ответы на дополнительные вопросы.

На основании этого выставляется итоговая оценка, которая учитывается при переводе на последующий курс.

Итоговая рейтинговая оценка рассчитывается на основе средней текущей оценки, оценок, полученных за модули 1-3, итогового тестирования и оценки, полученной за собеседование:

 *«отлично»* **-** рейтинг от 90 до 100 баллов.

 *«хорошо»* **-** рейтинг от 80 до 89 баллов.

 *«удовлетворительно»* **-** рейтинг от 70 до 79 баллов.

Студент, не выполнивший программу производственной практики, получивший отрицательную характеристику от базы практики или неудовлетворительную оценку при сдаче дифференцированного зачета, направляется повторно на практику во время студенческих каникул и к дальнейшему обучению не допускается. Причины, повлекшие за собой невыполнение учебного плана студентом-практикантом, рассматриваются на заседании деканата. В отдельных случаях деканатом, согласно предоставленным данным о результатах прохождения практики студентом от курсового (факультетского) руководителя производственной практики, ставится перед ректором Казанского ГМУ вопрос о дальнейшем пребывании данного студента в Университете.

***Приложение №1***

Перечень практических навыков, рекомендованных для освоенияв отделе государственный санитарный надзор на базе Управления Роспотребнадзора

| № | Практические навыки | Уровень владения |
| --- | --- | --- |
| знать | уметь | владеть |
|  | Планирование работы специалиста  | + |  |  |
|  | Отчет о работе специалиста | + |  |  |
|  | Оформление распоряжения о проведении контрольно-надзорных мероприятий | + | + | + |
|  | Алгоритм проведения плановой проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора | + | + |  |
|  | Алгоритм проведения внеплановой проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора | + | + |  |
|  | Составление Акта проверки | + | + | + |
|  | Составление Предписания об устранении выявленных нарушений | + | + | + |
|  | Методика возбуждения дела об административном правонарушении путём составления протокола об административном правонарушении | + | + |  |
|  | Оформление протокола об административном правонарушении | + | + | + |
|  | Методика возбуждения дела об административном правонарушении путём составления протокола о временном запрете деятельности | + | + |  |
|  | Оформление протокола о временном запрете деятельности | + | + | + |
|  | Назначение времени и места составления протокола об административном правонарушении  | + | + | + |
|  | Оформление Повестки о вызове для дачи объяснений по делу об административном нарушении и составления протокола об административном правонарушении | + | + | + |
|  | Оформление Постановления по делу об административном правонарушении  | + | + | + |
|  | Методика рассмотрения жалобы физического лица | + | + |  |
|  | Контроль выполнения обязанности работодателя по организации предварительных и периодических медицинских осмотров в рамках проведения контрольно-надзорных мероприятий специалистами-экспертами Управлений Роспотребнадзора | + | + | + |
|  | Изучение условий труда и составление санитарно-гигиенической характеристики (СГХ) условий труда работника, регистрация утвержденной СГХ | + | + | + |
|  | Анализ состояния здоровья работников на основе данных периодических медицинских осмотров |  |  |  |
|  | Расследование случая профессионального заболевания | + | + | + |
|  | Регистрация случая профессионального заболевания | + | + | + |
|  | Порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений на вид деятельности | + | + |  |
|  | Порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений на проектную документацию (СЗЗ, ЗСО, ПДВ) | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования жилищно-коммунального объекта (квартира, общежитие, парикмахерская, плавательный бассейн, баня, прачечная, химчистка)  | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования территории пляжа  | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования предприятия общественного питания | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования предприятия продовольственной торговли | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования пищеблока лечебного учреждения | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования пищевого предприятия | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования летнего оздоровительного учреждения | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования общеобразовательной организации | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования дошкольной образовательной организации | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования объектов водоснабжения и водоотведения | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования промышленного предприятия | + | + |  |
|  | Профессиональное гигиеническое обучение граждан на объектах коммунальной гигиены (парикмахерская, бассейн, баня и др.) и пищевых объектах | + | + | + |
|  | Гигиеническое обучение населения (лекция, беседа, плакат и т.п.) | + | + | + |
|  | Поиск уведомлений о начале предпринимательской деятельности по национальному реестру | + | + | + |
|  | Работа с Реестром плановых проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей Роспотребнадзором | + | + | + |
|  | Поиск данных о санитарно-эпидемиологических заключениях на виды деятельности и на проектную документацию по национальному реестру | + | + | + |
|  | Поиск информации о выданных сертификатах соответствия и декларациях о соответствии по Национальной части единого реестра | + | + | + |
|  | Поиск информации о выданных сертификатах соответствия и декларациях о соответствии по реестру ЕАЭС | + | + | + |

Перечень практических навыков, рекомендованных для освоенияв отделе государственной регистрации и лицензирования потенциально опасных видов деятельностина базе Управления Роспотребнадзора

| № | Практические навыки | Уровень владения |
| --- | --- | --- |
| знать | уметь | владеть |
| 1. | Порядок выдачи свидетельств о государственной регистрации на продукцию | + |  |  |
| 2. | Порядок лицензирования потенциально опасных для человека видов деятельности | + |  |  |
| 3. | Организация предоставления услуги по государственной регистрации продукции | + |  |  |
| 4. | Организация предоставления услуги по лицензированию потенциально опасных для человека видов деятельности | + |  |  |
| 5. | Организация предоставления услуги по санитарно-эпидемиологической экспертизе условий деятельности | + |  |  |
| 6. | Поиск информации о физико-химических свойствах и токсичности веществ | + | + | + |
| 7. | Поиск данных о государственной регистрации продукции по национальному реестру | + | + | + |
| 8. | Поиск данных о государственной регистрации продукции по реестру ЕАЭС | + | + | + |
| 9. | Поиск сведений о выданных лицензиях на деятельность, связанную с использованием возбудителей инфекционных заболеваний, и лицензий на деятельность в области использования источников ионизирующего излучения (генерирующих) по национальному реестру | + | + | + |

Перечень практических навыков, рекомендованных для освоенияв отделе эпидемиологического надзорана базе Управления Роспотребнадзора

| № | Практические навыки | Уровень владения |
| --- | --- | --- |
| знать | уметь | владеть |
|  | Изучить санитарно-эпидемиологическую характеристику административной территории, влияние местных природных и социальных факторов на эпидемический процесс при различных инфекциях | + | + | + |
|  | Изучить организацию противоэпидемического обслуживания населения в конкретных условиях | + | + | + |
|  | Изучить учетную и отчетную документацию территориального отдела Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека |  |  |  |
|  | Изучить гигиеническое состояние эпидемически значимых объектов: промышленных пищевых предприятий, предприятий общественного питания | + | + | + |
|  | Изучить гигиеническое состояние эпидемически значимых объектов: детских организаций | + | + | + |
|  | Изучить сеть ЛПУ, укомплектованность их кадрами, обеспеченность населения района (города) инфекционными койками (число коек на 1000 жителей) | + | + | + |
|  | Провести анализ уровней инфекционной заболеваемости основными нозологическими формами за последние 2 года | + | + | + |
| 8. | Оценить эпидемическую ситуацию в конкретных эпидемических очагах и разработать предложения по ликвидации | + | + | + |
| 9. | Оценить организацию прививочного дела в детской поликлинике | + | + | + |
| 10. | Провести эпидемиологическое обследование очагов воздушно-капельных и кишечных инфекций, вирусного гепатита А, В и С в детских организациях | + | + | + |
| 11. | Оценить эпидемическую ситуацию при возникновении особо опасных инфекций (отдел санитарной охраны территорий), а также предложения по их ликвидации | + | + | + |
| 12. | Изучить и проанализировать показатели пораженности населения гельминтозами за последние 2 года | + | + | + |

***Приложение № 2***

Перечень практических навыков, рекомендованных для освоенияв отделе санитарно-эпидемиологические экспертизы на базе Центра гигиены и эпидемиологии (отдел коммунальной гигиены и гигиены труда, отдел гигиены питания и гигиены детей и подростков)

| № | Практические навыки | Уровень владения |
| --- | --- | --- |
| знать | уметь | владеть |
|  | Планирование работы врача (подразделения) | + |  |  |
|  | Отчет о работе врача (подразделения) | + |  |  |
|  | Оценка токсичности химических веществ в остром опыте – составление плана исследования | + | + |  |
|  | Оценка токсичности химических веществ в хроническом опыте – составление плана исследования | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы паспорта канцерогеноопасной организации | + |  |  |
|  | Отбор образцов для санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции производственно-технического назначения | + | + | + |
|  | Поиск информации о физико-химических свойствах и токсичности веществ | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции и отбор образцов непродовольственных товаров на соответствие требованиям технических регламентов таможенного союза при их производстве | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы вида деятельности | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы производственных цехов, в том числе санитарно-бытовых помещений на предприятиях | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы осветительных установок на предприятиях | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы вентиляционных установок на предприятиях | + | + |  |
|  | Сравнение результатов лабораторно-инструментальных исследований факторов рабочей среды и трудового процесса с гигиеническими нормативами | + | + | + |
|  | Отбор образцов питьевой воды для лабораторного исследования с оформлением протокола отбора проб | + | + | + |
|  | Отбор образцов воды водоема для лабораторного исследования с оформлением протокола отбора проб | + | + | + |
|  | Отбор образцов почвы для лабораторного исследования с оформлением протокола отбора проб | + | + | + |
|  | Отбор образцов атмосферного воздуха для лабораторного исследования с оформлением протокола отбора проб | + | + | + |
|  | Сравнение полученных результатов лабораторного исследования проб воды с гигиеническими нормативами | + | + | + |
|  | Сравнение полученных результатов лабораторного исследования проб почвы с гигиеническими нормативами | + | + | + |
|  | Сравнение полученных результатов лабораторного исследования проб атмосферного воздуха с гигиеническими нормативами | + | + | + |
|  | Оформление протокола лабораторного исследования воды | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования жилищно-коммунальных объектов (квартира, общежитие, пляж, бассейн, парикмахерская и др.) | + | + | + |
|  | Профессиональное гигиеническое обучение работников коммунальных объектов | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз проектов СЗЗ, ЗСО, ПДВ, ПДС | + | + |  |
|  | Порядок санитарно-гигиенического обследования очага при пищевом отравлении | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции | + | + |  |
|  | Отбор смывов с поверхностей для микробиологического исследования с оформлением протокола отбора проб | + | + | + |
|  | Отбор проб пищевой продукции для микробиологического исследования с оформлением протокола отбора проб | + | + | + |
|  | Отбор проб пищевой продукции для санитарно-химического исследования с оформлением протокола отбора проб | + | + | + |
|  | Отбор проб пищевой продукции для исследования на калорийность с оформлением протокола отбора проб | + | + | + |
|  | Отбор проб молока и молочной продукции для лабораторного исследования на соответствие ТР ТС с оформлением протокола отбора проб | + | + |  |
|  | Отбор проб мяса и мясной продукции для лабораторного исследования на соответствие ТР ТС с оформлением протокола отбора проб | + | + |  |
|  | Отбор проб зерновой продукции для лабораторного исследования на соответствие ТР ТС с оформлением протокола отбора проб | + | + |  |
|  | Анализ качества и безопасности пищевых продуктов по результатам лабораторных исследований ‒ санитарно-химических, радиологических, микробиологических, паразитологических, вирусологических исследований | + | + | + |
|  | Анализ меню-раскладки | + | + | + |
|  | Профессиональное гигиеническое обучение работников пищевых объектов | + | + | + |
|  | Оценка программы производственного контроля соблюдения санитарно-противоэпидемических требований на пищевом объекте и ее выполнения | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования летнего оздоровительного учреждения | + | + | + |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования общеобразовательной организации | + | + |  |
|  | Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования дошкольной образовательной организации | + | + |  |
|  | Оценка эффективности пребывания детей в летних оздоровительных учреждениях | + | + | + |

Перечень практических навыков, рекомендованных для освоенияв отделе санитарно-химических и токсико-гигиенических исследований на базе Центра гигиены и эпидемиологии.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Практические навыки | Уровень владения |
| знать | уметь | владеть |
|  | Измерения температуры воздуха, относительной влажности воздуха, скорости движения воздуха | + | + | + |
|  | Гравиметрический метод определения максимальной концентрации АПФД на рабочем месте | + | + | + |
|  | Гравиметрический метод определения среднесменной концентрации АПФД на рабочем месте | + | + | + |
|  | Отбор проб воздуха рабочей зоны для определения максимальной концентрации вредного вещества на рабочем месте | + | + | + |
|  | Отбор проб воздуха рабочей зоны для определения среднесменной концентрации вредного вещества на рабочем месте | + | + | + |
|  | Экспресс-метод контроля содержания вредных веществ в воздухе рабочей зоны при помощи индикаторных трубок | + | + | + |
|  | Отбор проб воздуха на территории жилой застройки, в помещениях жилых и общественных зданий для определения максимально разовой концентрации вредного вещества  | + | + | + |

Перечень практических навыков, рекомендованных для освоенияв отделе физических факторов и неионизирующих излучений на базе Центра гигиены и эпидемиологии.

| № | Практические навыки | Уровень владения |
| --- | --- | --- |
| знать | уметь | владеть |
|  | Измерения искусственной освещенности, яркости, коэффициента пульсации на рабочем месте | + | + | + |
|  | [Измерения искусственной освещенности, яркости, коэффициента пульсации на рабочем месте, оснащенном компьютером](#_Toc475388299) | + | + | + |
|  | Измерения освещенностей для расчета коэффициента естественного освещения при одностороннем боковом естественном освещении | + | + | + |
|  | [Характеристика зрительных работ](#_Toc475388301)  | + | + | + |
|  | Измерения температуры воздуха, относительной влажности воздуха, скорости движения воздуха на рабочем месте | + | + | + |
|  | Измерения ТНС-индекса на рабочем месте | + | + | + |
|  | Измерения инфракрасного излучения на рабочем месте | + | + | + |
|  | Методика гигиенической оценки шума на рабочем месте: стратегия на основе рабочей операции. Нормируемые параметры и показатели | + | + | + |
|  | Методика гигиенической оценки шума на рабочем месте: стратегия на основе трудовой функции. Нормируемые параметры и показатели | + | + | + |
|  | Методика гигиенической оценки локальной вибрации на рабочем месте. Нормируемые параметры и показатели  | + | + | + |
|  | Методика гигиенической оценки общей вибрации на рабочем месте. Нормируемые параметры и показатели | + | + | + |
|  | Методика измерения электрических, магнитных и электромагнитных полей от видеотерминалов. Нормируемые параметры и показатели | + | + | + |
|  | Интерпретация первичного протокола измерений интегрирующего шумомера | + | + | + |
|  | Интерпретация первичного протокола измерений интегрирующего виброметра | + | + | + |
|  | Методика измерения скорости движения воздуха в открытом воздуховоде и расчет производительности вентиляционной установки на производстве | + | + | + |
|  | Методика оценки тяжести трудового процесса | + | + | + |
|  | Измерения температуры воздуха, относительной влажности воздуха, скорости движения воздуха в жилых и общественных зданиях | + | + | + |
|  | Измерение уровня шума на территории жилой застройки | + | + | + |
|  | Измерение уровня шума в помещениях жилых и общественных зданий | + | + | + |
|  | Измерение интенсивности ЭМИ РЧ на территории жилой застройки | + | + | + |
|  | Измерение интенсивности ЭМИ РЧ в помещениях жилых и общественных зданий | + | + | + |
|  | Определение КЕО в помещениях жилых и общественных зданий | + | + | + |
|  | Измерения искусственной освещенности, яркости, коэффициента пульсации в помещениях жилых и общественных зданий | + | + | + |

Перечень практических навыков, рекомендованных для освоенияв отделе радиационных исследований на базе Центра гигиены и эпидемиологии.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Практические навыки | Уровень владения |
| знать | уметь | владеть |
|  | Радиационное обследование земельного участка | + | + |  |
|  | Санитарно-гигиеническая экспертиза источника (генерирующего) ионизирующего излучения | + | + |  |
|  | Санитарно-гигиеническая экспертиза источника ионизирующего излучения в лечебно-профилактическом учреждении | + | + |  |
|  | Обследование помещений на содержание радона | + | + | + |

Перечень практических навыков, рекомендованных для освоенияв эпидемиологическом отделе на базе Центра гигиены и эпидемиологии.

| № | Практические навыки | Уровень владения |
| --- | --- | --- |
| знать | уметь | владеть |
|  | Ознакомление с организацией проведения противоэпидемических мероприятий административной территории, влияние местных природных и социальных факторов на эпидемический процесс при различных инфекциях | + | + | + |
|  | Ознакомление с организацией противоэпидемического обслуживания населения в конкретных условиях и с основной учетной и отчетной документацией эпидемиологического отделения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» | + | + | + |
|  | Ознакомление с основной учетной и отчетной документацией эпидемиологического отделения филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» | + | + | + |
|  | Ознакомление с методами выявления источников, системой регистрации инфекционных больных | + | + | + |
|  | Ознакомление с характером изоляции источников инфекции госпитализируемых больных, порядком проведения очаговой дезинфекции, оформлением нарядов на дезинфекцию, применяемых дезинфекционных средств, контролем качества | + | + | + |
|  | Ознакомление с системой наложения карантина, наблюдения за очагами, проведения среди контактных лабораторно-инструментальных исследований и специфической профилактики | + | + | + |
|  | Эпидемиологическое обследование очагов воздушно-капельных и кишечных инфекций, вирусного гепатита А, В и С по месту жительству больного | + | + | + |
|  | Заполнение карт эпидемиологического обследования очагов, оценка мероприятий, проведенных в эпидемическом очаге | + | + | + |
|  | Эпидемиологическое обследование очагов воздушно-капельных и кишечных инфекций, вирусного гепатита А, В и С в детских организациях | + | + | + |
|  | Оформление акта эпидемиологического обследования в эпидемическом очаге в дошкольной образовательной организации в связи с регистрацией и профилактической целью | + | + | + |
|  | Разработка мероприятий, направленных на ликвидацию очага в дошкольной образовательной организации | + | + | + |
|  | Ознакомление с методами обследования населения административной территории на гельминтозы | + | + | + |

# *Приложение № 3*

# Примерный перечень тем для презентаций по методам гигиенических или эпидемиологических исследований

1. Проведение плановой документарной проверки предприятия в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
2. Проведение плановой выездной проверки предприятия в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
3. Проведение внеплановой проверки предприятия в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора.
4. Контроль выполнения обязанности работодателя по организацию предварительных и периодических медицинских осмотров в рамках проведения контрольно-надзорных мероприятий специалистами-экспертами Управлений Роспотребнадзора.
5. Составление санитарно-гигиенической характеристики условий труда работника.
6. Расследование случая профессионального заболевания
7. Методика рассмотрения жалобы физического лица.
8. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы паспорта канцерогеноопасной организации.
9. Санитарно-гигиеническое обследование промышленного предприятия.
10. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза проектной документации (СЗЗ, ЗСО, ПДВ).
11. Этапы разработки программы производственного контроля (на примере одного из цехов машиностроительного предприятия).
12. Поиск информации в онлайн базах данных Роспотребнадзора.
13. Организация предоставления услуги по государственной регистрации продукции.
14. Организация предоставления услуги по лицензированию потенциально опасных для человека видов деятельности.
15. Поиск информации о физико-химических свойствах и токсичности веществ.
16. Поиск информации о выданных свидетельствах о государственной регистрации, сертификатах соответствия и декларациях о соответствии.
17. Оценка токсичности химических веществ в остром эксперименте.
18. Оценка токсичности химических веществ в хроническом эксперименте.
19. Отбор образцов для санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции производственно-технического назначения.
20. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции производственно-технического назначения.
21. Оценка эффективности работы производственной вентиляции (методика измерений и расчета в открытом воздуховоде).
22. Методика оценки тяжести трудового процесса.
23. Методика оценки напряженности трудового процесса.
24. Методы и средства контроля запыленности рабочей зоны.
25. Методика контроля максимальной разовой концентрации Км на соответствие ПДКм.
26. Методика контроля среднесменной концентрации Кср. на соответствие ПДКср.
27. Методы проведения хронометражных наблюдений для оценки трудового процесса.
28. Организация проведения физиологических исследований работников промышленных предприятий.
29. Санитарно-гигиеническое обследование предприятия общественного питания.
30. Санитарно-гигиеническое обследование предприятия продовольственной торговли.
31. Санитарно-гигиеническое обследования пищеблока лечебного учреждения.
32. Санитарно-гигиеническое обследование пищевого предприятия.
33. Порядок санитарно-гигиенического обследования очага при пищевом отравлении.
34. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции.
35. Отбор смывов с поверхностей для микробиологического исследования с оформлением акта отбора проб.
36. Отбор проб пищевой продукции на предприятии общественного питания (в пищеблоке).
37. Отбор проб пищевой продукции для лабораторного исследования на соответствие Технических регламентов Таможенного союза.
38. Анализ качества и безопасности пищевых продуктов по результатам лабораторных исследований: санитарно-химических, радиологических, микробиологических, паразитологических, вирусологических.
39. Анализ меню раскладки.
40. Гигиеническое обучение работников пищевых объектов.
41. Оценка программы производственного контроля соблюдения санитарно-противоэпидемических требований на пищевом объекте и ее выполнения.
42. Отбор образцов воды для лабораторного исследования.
43. Отбор образцов почвы для лабораторного исследования.
44. Отбор образцов атмосферного воздуха для лабораторного исследования.
45. Санитарно-гигиеническое обследование общежития.
46. Санитарно-гигиеническое обследование территории пляжа.
47. Санитарно-гигиеническое обследование парикмахерской.
48. Санитарно-гигиеническое обследование плавательного бассейна.
49. Санитарно-гигиеническое обследование бани.
50. Санитарно-гигиеническое обследование жилищных условий.
51. Санитарно-гигиеническое обследование организации, осуществляющей медицинскую деятельность.
52. Гигиеническое обучение и воспитание на объектах коммунальной гигиены.
53. Методика измерений уровня ЭМП радиочастотного диапазона на территории жилой застройки, в помещениях жилых и общественных зданий.
54. Методика оценки параметров световой среды в жилых и общественных помещениях.
55. Методика оценки параметров микроклимата в жилых и общественных помещениях.
56. Методика проведения измерений и гигиенической оценки шума на территории жилой застройки, в помещениях жилых и общественных зданий.
57. Оценка программы производственного контроля на коммунальных объектах.
58. Порядок проведения санитарно-гигиенического обследования летнего оздоровительного учреждения.
59. Оценка показателей умственной и физической работоспособности детей и подростков.
60. Проведение антропометрических измерений детей и подростков.
61. Определение группы мебели и оценка соответствия ее возрастно-ростовым особенностям детей и подростков школьного и дошкольного возраста.
62. Оценка эффективности пребывания детей в летних оздоровительных учреждениях.
63. Гигиеническая оценка урока физического воспитания.
64. Оценка степени закаленности организма детей и подростков.
65. Методика оценки параметров световой среды на рабочем месте.
66. Методика оценки параметров микроклимата на рабочем месте.
67. Методика гигиенической оценки шума на рабочем месте.
68. Методика измерения электрических и магнитных полей на рабочих местах.
69. Методика оценки параметров световой среды в жилых и общественных помещениях.
70. Методика оценки параметров микроклимата в жилых и общественных помещениях.
71. Эпидемиологические особенности течения (случая) пищевого отравления.
72. Анализ заболеваемости по нозологической форме за пять лет в данной местности с использованием математических методов (дизентерия, брюшной тиф, скарлатина, паротит, трихинеллез, дифтерия и др.)
73. Методика проведения мониторинга, анализ полученных данных.
74. Основные показатели деятельности Управления Роспотребнадзора по направлению «эпидемиология».
75. Основные показатели деятельности ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» по направлению «эпидемиология».
76. Внутрибольничные инфекции. Роль Управления Роспотребнадзора в осуществлении инфекционного контроля.
77. Радиационно-гигиенические паспорта организаций, где проводятся работы с использованием техногенных источников ионизирующих излучений. Цель заполнения, порядок ведения, оценка радиационной безопасности в организации.
78. Дозиметрия внешнего облучения: индивидуальный и групповой дозиметрический контроль. Правила выбора аппаратуры и проведения дозиметрических исследований.
79. Вопросы радиационной безопасности при эксплуатации закрытых источников ионизирующих излучений. Принципы и методы защиты. Закрытые источники ионизирующих излучений в медицинской деятельности.
80. Вопросы радиационной безопасности при эксплуатации открытых источников ионизирующих излучений. Принципы и методы защиты. Открытые источники ионизирующих излучений в медицинской деятельности.
81. Вопросы радиационной безопасности при эксплуатации технических устройств, работа которых связана с генерацией ионизирующих излучений. Принципы и методы защиты. Технические устройства, генерирующие ионизирующие излучения в медицинской деятельности.
82. Природные источники ионизирующих излучений. Понятие о естественном и технологически измененном природном радиационном фоне. Дозы облучения человека за счет природного радиационного фона, их гигиеническая оценка.

#

***Приложение № 4***

# Примерный перечень тем для УИРС

1. Гигиеническая оценка состояния питания в организованных коллективах (на промышленных предприятиях, в учебных заведениях и др.) и разработка мероприятий по его оптимизации.
2. Гигиеническая оценка организации лечебно-профилактического питания рабочих, занятых на производствах с вредными и особо вредными условиями труда.
3. Санитарно-эпидемиологическая оценка организации и состояния диетического питания в лечебно-профилактических учреждениях.
4. Оценка состояния здоровья населения в связи с фактором питания.
5. Характеристика заболеваемости населения алиментарно-зависимыми формами заболеваний, эффективность профилактических мероприятий.
6. Характеристика структуры пищевых отравлений и их профилактика.
7. Санитарно-эпидемиологическая оценка условий труда на предприятиях пищевой промышленности (торговли, общественного питания).
8. Осуществление мониторинга содержания пестицидов, нитратов, нитритов и других ксенобиотиков в пищевых продуктах.
9. Пострегистрационный мониторинг использования ГМО растительного происхождения.
10. Особенности разработки программ по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения совместно с муниципальными органами власти.
11. Совместная деятельность Управления Роспотребнадзора и муниципальных образований в сфере защиты прав потребителей.
12. Гигиеническая оценка условий труда в животноводстве.
13. Гигиеническая оценка условий труда механизаторов.
14. Гигиеническая оценка условий труда в тепличном хозяйстве.
15. Оценка риска развития профессионального заболевания при воздействии аэрозолей преимущественно фиброгенного действия в шлифовальном или литейном цехе машиностроительного завода.
16. Оценка организации рабочих мест и рациональности рабочей позы у работников промышленных объектов эргономическим требованиям.
17. Хронометраж трудового процесса и рабочих операций в динамике смены как обязательный компонент физиологических исследований функционального состояния органов и систем организма работников промышленного предприятия.
18. Психофизиологические тесты, применяемые с целью исследования центральной нервной системы и работоспособности у работников различных профессий и видов трудовой деятельности.
19. Оценка тяжести трудового процесса работника механического цеха (токарь, слесарь, шлифовщик и др.).
20. Оценка напряженности трудового процесса начальника цеха, его заместителя или начальника участка.
21. Разработка программы профилактических мероприятий для работников отдельных цехов промышленных предприятий.
22. Гигиеническая оценка условий водоснабжения населения.
23. Гигиеническая оценка качества атмосферного воздуха населенного пункта и состояние здоровья населения.
24. Гигиеническая оценка качества почвы населенного пункта.
25. Базовые станции сотовой связи как источник электромагнитного загрязнения окружающей среды.
26. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за качеством воды водных объектов, используемых в рекреационных целях.
27. Производственный контроль на объектах коммунального назначения.
28. Оценка санитарно-эпидемиологической надежности систем централизованного питьевого водоснабжения в населенном пункте.
29. Анализ эпидемической безопасности питьевой воды и заболеваемости ОКИ в населенном пункте.
30. Эффективность мероприятий по улучшению условий труда преподавателей в КГМУ (по данным фактических измерений и результатам карт специальной оценки условий труда).
31. Гигиеническая оценка условий водоснабжения населения г. Казань.
32. Государственное регулирование и контроль за оборотом табакосодержащей продукции в РФ.
33. Профессиональная заболеваемость работников судостроительного завода.
34. Гигиеническая характеристика условий труда при лазерной обработке материалов.
35. Гигиеническая характеристика вторичного аэрозоля наночастиц, образующегося при лазерной обработке углеродсодержащих наноматериалов.
36. Гигиеническая характеристика производства углеродных нанотрубок.
37. Санитарно-гигиеническая оценка условий труда работников водного транспорта, предназначенного для хозяйственного и промышленного использования.
38. Оценка профессионального риска работников буксиров, используемых для транспортировки строительных грузов.
39. Анализ эпидемической безопасности питьевой воды и заболеваемости ОКИ в Республике Татарстан.
40. Загрязнение атмосферного воздуха г. Казани взвешенными частицами PМ2,5 и РМ10 как фактор риска здоровью населения.
41. Здоровьесберегающая питьевая вода.
42. Организация санитарно-противоэпидемического обеспечения массовых мероприятий.
43. Государственное регулирование и контроль за ГМИ пищи.
44. Изучение уровня информированности школьников и членов их семей о принципах рационального питания (на базе школы).
45. Влияние различных технологий сбора и утилизации ТБО на состояние окружающей среды.
46. Влияние эргономики рабочих мест школьников на проявления костно-мышечного дискомфорта.
47. Современные гаджеты и психическое здоровье школьников.
48. Сравнительная характеристика люминесцентных и светодиодных источников света, применяемых в офисных и учебных учреждениях.
49. Гигиеническая оценка условий водоснабжения населения Альметьевского района РТ.
50. Условия труда работников, занятых в IT-сфере.
51. Гигиеническая характеристика технических средств обучения в общеобразовательных организациях.
52. Современные технологии профилактики йододефицита среди различных групп населения.
53. Профессиональные заболевания опорно-двигательной системы.
54. Профилактика производственного травматизма и профзаболеваний и реабилитация пострадавших на производстве.
55. Важнейшие неинфекционные заболевания как медико-социальная проблема.
56. Важнейшие социально-значимые заболевания как медико-социальная проблема.
57. Оценка эпидемиологической эффективности вакцинации против пневмококковой инфекции.
58. Оценка профилактики пневмококковой инфекции среди часто болеющих детей.
59. Современное состояние заболеваемости туберкулезом в г. Казань.
60. Эпидемиология и профилактика курения.
61. Эпидемиологическая ситуация по укусам животных в г. Казань.
62. Сравнительная характеристика заболеваемости ветряной оспой среди детского и взрослого населения г. Казань.
63. Современное состояние заболеваемости педикулезом в г. Казань.
64. Эпидемиологическая ситуация по заболеваемости сальмонеллезом в г. Казань.
65. Эпидемиологическая ситуация по заболеваемости шигеллезом в г. Казань.
66. Эпидемиологические закономерности заболеваемостью Лайм боррелиозом в г. Казань.
67. Современное состояние заболеваемости чесоткой в г. Казань.
68. Особенности заболеваемости вирусным гепатитом В (острым и хроническим) на современном этапе.
69. Современное состояние заболеваемости микроспорией в г. Казань.
70. Сравнительная характеристика заболеваемости гельминтозами среди детского и взрослого населения.
71. Сравнительная характеристика заболеваемости ГЛПС среди детского и взрослого населения г. Казань.
72. Эпидемиологическая ситуация заболеваемости менингококковой инфекцией в г. Казань.
73. Эпидемиологическая ситуация по заболеваемости скарлатиной в г. Казань.
74. Эпидемиологическая характеристика энтеровирусной инфекции в г. Казань на современном этапе.
75. Эпидемиологическая ситуация по заболеваемости гриппом в г. Казань.
76. Причины недостаточной приверженности населения вакцинации.
77. Эпидемиологическая ситуация по заболеваемости коклюшем в г. Казань.
78. Современные уровни облучения человека. Медицинские диагностические исследования как источник облучения населения. Понятие приемлемого риска. Регламентация медицинского облучения населения.
79. Охрана окружающей среды от радиоактивных загрязнений. Проблема удаления радиоактивных отходов. Гигиенические требования к размещению, планировке и оборудованию пунктов захоронения радиоактивных веществ.
80. Радиационные и ядерные аварии. Планируемое повышенное облучение персонала при ликвидации последствий радиационной аварии. Система мероприятий по предупреждению возникновения аварийных ситуаций.

***Приложение № 5***

**Вопросы промежуточной аттестации по производственной практике**

**(этап собеседования)**

Организационные основы деятельности Управлений Роспотребнадзора

и Центров гигиены и эпидемиологии

1. Риск-ориентированное планирование деятельности.

2. Порядок уведомления юридического лица, индивидуального предпринимателя о начале проведения плановой и внеплановой проверки Роспотребнадзором.

3. Методика составления отчета о работе подразделения Управления Роспотребнадзора.

4. Методика составления плана работы подразделения Центра гиги-ены и эпидемиологии.

5. Методика составления отчета о работе подразделения Центра ги-гиены и эпидемиологии.

6. Экономический анализ деятельности Центра гигиены и эпиде-миологии.

7. Прием уведомлений о начале предпринимательской деятельности по национальному реестру.

8. Методика выдачи распоряжения о проведении контрольно-надзорных мероприятий.

9. Алгоритм проведения плановой документарной проверки в рам-ках государственного санитарно-эпидемиологического надзора (общая схема).

10. Алгоритм проведения плановой выездной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора (общая схе-ма).

11. Алгоритм проведения внеплановой проверки в рамках государ-ственного санитарно-эпидемиологического надзора (общая схема).

12. Общая схема акта проверки.

13. Составление предписания об устранении выявленных наруше-ний.

14. Методика возбуждения дела об административном правонару-шении путём составления протокола об административном правонаруше-нии.

15. Заполнение протокола об административном правонарушении.

16. Методика возбуждения дела об административном правонару-шении путём составления протокола о временном запрете деятельности.

17. Заполнение протокола о временном запрете деятельности.

18. Заполнение Определения и назначение времени и места со-ставления протокола об административном правонарушении.

19. Заполнение повестки о вызове для дачи объяснений по делу об административном нарушении и составления протокола об администра-тивном правонарушении).

20. Порядок рассмотрения дела об административном правонару-шении.

21. Заполнение постановления по делу об административном пра-вонарушении.

22. Методика рассмотрения жалобы физического лица.

23. Методы гигиенического обучения и воспитания.

24. Порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений на виды деятельности.

25. Порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений на проектную документацию.

26. Порядок выдачи сертификатов соответствия и деклараций о со-ответствии.

27. Порядок оказания государственной услуги по государственной регистрации продукции.

28. Порядок выдачи лицензий на деятельность, связанную с ис-пользованием возбудителей инфекционных заболеваний, и лицензий на деятельность в области использования источников ионизирующего излу-чения (генерирующих).

Гигиена труда

29. Алгоритм проведения плановой документарной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора про-изводственного объекта.

30. Алгоритм проведения плановой выездной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора производ-ственного объекта.

31. Алгоритм проведения внеплановой проверки в рамках государ-ственного санитарно-эпидемиологического надзора производственного объекта.

32. Составление санитарно-гигиенической характеристики усло-вий труда.

33. Алгоритм действий при подозрении на хроническое професси-ональное заболевание.

34. Алгоритм действий при подозрении на острое профессиональ-ное заболевание.

35. Алгоритм действий при расследовании профессионального за-болевания.

36. Алгоритм мероприятий по контролю выполнения обязанности работодателя по организацию периодических медицинских осмотров в рамках проведения контрольно-надзорных мероприятий.

37. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической эксперти-зы паспорта канцерогеноопасной организации.

38. Порядок выдачи санитарно-эпидемиологических заключений на вид деятельности.

39. Методы гигиенического обучения и воспитания работников предприятий.

40. Методика анализа заболеваемости с временной утратой трудо-способности.

41. Методика анализа результатов периодических медицинских осмотров, анализа причин инвалидности и смертности.

42. Порядок проведения специальной оценки условий труда упол-номоченной организацией.

43. Физиолого-гигиеническая характеристика работоспособности и утомления работников. Организация физиологических исследований на производстве.

44. Методы оценки функционального состояния различных орга-нов и систем: методы оценки функций центральной нервной системы, методы оценки функций сердечно-сосудистой системы, методы оценки функций дыхательной системы, методы оценки функций опорно-двигательного аппарата, методы оценки теплового состояния организма.

45. Проведение хронометража рабочего дня.

46. Измерения искусственной освещенности, яркости, коэффици-ента пульсации на рабочем месте.

47. Измерения искусственной освещенности, яркости, коэффици-ента пульсации на рабочем месте, оснащенном компьютером.

48. Измерения освещенностей для расчета коэффициента есте-ственного освещения при одностороннем боковом естественном освеще-нии.

49. Характеристика зрительных работ на рабочем месте.

50. Измерения температуры воздуха, относительной влажности воздуха, скорости движения воздуха на рабочем месте (выполнение работ стоя).

51. Измерения температуры воздуха, относительной влажности воздуха, скорости движения воздуха на рабочем месте (выполнение работ сидя).

52. Измерения ТНС-индекса на рабочем месте (выполнение работ стоя).

53. Измерения ТНС-индекса на рабочем месте (выполнение работ сидя).

54. Измерения инфракрасного излучения на рабочем месте.

55. Гравиметрический метод определения максимальной концен-трации АПФД на рабочем месте.

56. Гравиметрический метод определения среднесменной концен-трации АПФД на рабочем месте.

57. Отбор проб воздуха рабочей зоны для определения максималь-ной концентрации вредного вещества на рабочем месте.

58. Отбор проб воздуха рабочей зоны для определения средне-сменной концентрации вредного вещества на рабочем месте.

59. Экспресс-метод контроля содержания вредных веществ в воз-духе рабочей зоны при помощи индикаторных трубок.

60. Методика гигиенической оценки шума на рабочем месте: стра-тегия на основе рабочей операции.

61. Методика гигиенической оценки шума на рабочем месте: стра-тегия на основе трудовой функции.

62. Методика гигиенической оценки локальной вибрации на рабо-чем месте.

63. Методика гигиенической оценки общей вибрации на рабочем месте.

64. Методика измерения электрических и магнитных полей от ви-деотерминалов.

65. Методика измерения скорости движения воздуха в открытом воздуховоде и расчет производительности вентиляционной установки на производстве.

66. Интерпретация первичного протокола измерений интегриру-ющего шумомера.

67. Расчёты при гигиенической оценке уровней звука на рабочих местах – стратегия измерения шума на основе рабочей операции.

68. Интерпретация первичного протокола измерений интегриру-ющего виброметра.

69. Расчёт энергетических экспозиций для электрических и маг-нитных полей различных частотных диапазонов (30 кГц – 300 ГГц) на ра-бочих местах.

70. Расчет дозы облучения (ДЭО) для инфракрасного излучения на рабочем месте.

71. Расчёт пылевой и контрольной пылевой нагрузок для работни-ка.

72. Методика оценки тяжести трудового процесса.

73. Методика оценки напряженности трудового процесса.

74. Методы эргономической характеристики рабочего места.

75. Фотогониометрическая характеристика рабочей позы.

76. Сравнение результатов измерений параметров микроклимата на рабочем месте с гигиеническими нормативами.

77. Сравнение результатов измерений параметров световой среды на рабочем месте с гигиеническими нормативами.

78. Сравнение результатов измерений шума на рабочем месте с ги-гиеническими нормативами.

79. Сравнение результатов измерений параметров вибрации на ра-бочем месте с гигиеническими нормативами.

80. Сравнение результатов измерений вредных веществ в воздухе рабочей зоны на рабочем месте с гигиеническими нормативами.

81. Оценка токсичности химических веществ в остром опыте (со-ставление плана исследования).

82. Оценка токсичности химических веществ в хроническом опыте (составление плана исследования).

83. Техническое регулирование и Технический регламент Тамо-женного союза на средства индивидуальной защиты.

84. Программа производственного контроля соблюдения санитар-но-противоэпидемических требований на производственном объекте.

Коммунальная гигиена

85. Алгоритм проведения плановой документарной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора ком-мунального объекта.

86. Алгоритм проведения плановой выездной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора коммунально-го объекта.

87. Алгоритм проведения внеплановой проверки в рамках государ-ственного санитарно-эпидемиологического надзора коммунального объ-екта.

88. Методика отбора проб воды из водоема (зона рекреации) для микробиологического и санитарно-химического анализа.

89. Методика отбора проб воды из ванны плавательного бассейна для микробиологического и санитарно-химического анализа.

90. Методика отбора проб воды из водопроводной сети для микро-биологического и санитарно-химического анализа.

91. Методика отбора проб воды из скважины, колодца для микро-биологического анализа и санитарно-химического анализа.

92. Методика отбора проб почвы для микробиологического анали-за и химического анализа.

93. Отбор проб атмосферного воздуха для определения макси-мально разовой и среднесуточной концентрации.

94. Отбор проб воздуха замкнутых помещений.

95. Методика измерения и гигиенической оценки уровня шума на территории жилой застройки, в помещениях жилых и общественных зда-ний.

96. Методика измерения и гигиенической оценки параметров мик-роклимата в помещениях жилых и общественных зданий.

97. Методика проведения измерении интенсивности ЭМИ РЧ на территории жилой застройки, в помещениях жилых и общественных зда-ний.

98. Методика измерения и гигиенической оценки параметров све-товой среды в помещениях жилых и общественных зданий.

99. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования жилищно-коммунального объекта (общежитие).

100. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования жилищно-коммунального объекта (парикмахерская).

101. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования жилищно-коммунального объекта (плавательный бассейн).

102. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования жилищно-коммунального объекта (баня).

103. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования жилищно-коммунального объекта (прачечная).

104. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования жилищно-коммунального объекта (химчистка).

105. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования организа-ции, осуществляющей медицинскую деятельность.

106. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования территории пляжа.

107. Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации работников коммунальных объектов.

108. Гигиеническое обучение и воспитание граждан на объектах коммунальной гигиены.

109. Алгоритм организации и проведения медицинских осмотров работников коммунальных объектов.

110. Программа производственного контроля соблюдения санитар-но-противоэпидемических требований на коммунальном объекте.

Гигиена питания

111. Алгоритм проведения плановой документарной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора пище-вого объекта.

112. Алгоритм проведения плановой выездной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора пищевого объекта.

113. Алгоритм проведения внеплановой проверки в рамках государ-ственного санитарно-эпидемиологического надзора пищевого объекта.

114. Алгоритм санитарно-эпидемиологического обследования предприятий общественного питания.

115. Алгоритм санитарно-эпидемиологического обследования предприятия продовольственной торговли.

116. Алгоритм санитарно-эпидемиологического обследования предприятий пищевой промышленности.

117. Алгоритм санитарно-эпидемиологического обследования пи-щеблока лечебно-профилактического учреждения.

118. Алгоритм расследования пищевого отравления в очаге.

119. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической эксперти-зы пищевой продукции.

120. Анализ меню-раскладки.

121. Отбор суточных проб на предприятиях общественного питания (пищеблоках).

122. Отбор проб готовых блюд на предприятиях общественного пи-тания и готовых блюд, реализуемых в торговой сети (микробиологическое исследование, физико-химическое исследование, средняя масса блюда).

123. Отбор смывов на пищевых объектах на микробиологическое исследование.

124. Отбор проб пищевых продуктов (микробиологическое исследо-вание, физико-химическое исследование).

125. Программа производственного контроля соблюдения санитар-но-противоэпидемических требований на пищевом объекте.

126. Алгоритм организации профессиональной гигиенической под-готовки и аттестации работников пищевых объектов.

127. Алгоритм организации и проведения медицинских осмотров работников пищевых объектов.

128. Техническое регулирование и Технические регламенты Тамо-женного союза на пищевую продукцию.

Гигиена детей и подростков

129. Алгоритм проведения плановой документарной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора обще-образовательной организации.

130. Алгоритм проведения плановой выездной проверки в рамках государственного санитарно-эпидемиологического надзора общеобразо-вательной организации.

131. Алгоритм проведения внеплановой проверки в рамках государ-ственного санитарно-эпидемиологического надзора общеобразовательной организации.

132. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования детского сада.

133. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования школы.

134. Алгоритм санитарно-гигиенического обследования летнего оздоровительного учреждения.

135. Алгоритм по санитарно-гигиеническому обследованию учре-ждений для дополнительного образования, в том числе спортивной направленности, учреждений с круглосуточным пребыванием детей (дом ребенка, школа-интернат и т.п.), учреждений начального профессиональ-ного образования.

136. Алгоритм по рассмотрению примерного меню, рассчитанного не менее, чем на две недели, с учетом физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для детей всех возрастных групп и реко-мендуемых суточных наборов продуктов для организации питания детей.

137. Алгоритм по оценке соответствия товаров детского ассорти-мента на соответствие ТР ТС 007/2011 «О безопасности продукции, пред-назначенной для детей и подростков» и ТР ТС 008/2011 «О безопасности игрушек».

138. Методика оценки физического развития.

139. Гигиеническая оценка организации урока, анализ учебной нагрузки и расписания занятий.

140. Гигиеническая оценка уроков труда и условий их проведения.

141. Определение группы мебели и оценка соответствия ее возраст-но-ростовым особенностям детей и подростков школьного и дошкольного возраста.

142. Гигиеническая оценка урока физического воспитания.

143. Оценка степени закаленности организма детей и подростков.

144. Оценка эффективности пребывания детей в летних оздорови-тельных учреждениях.

145. Измерения искусственной освещенности и коэффициента пульсации в помещениях общеобразовательных организаций (работа с оборудованием, заполнение протокола).

146. Измерения освещенностей для расчета коэффициента есте-ственного освещения при одностороннем боковом естественном освеще-нии в общеобразовательных организациях (работа с оборудованием, за-полнение протокола).

147. Методика измерения и гигиенической оценки параметров мик-роклимата в общеобразовательных организациях.

148. Методика измерения и гигиенической оценки параметров све-товой среды в общеобразовательных организациях.

149. Техническое регулирование и Технические регламенты Тамо-женного союза на товары для детей.

150. Программа производственного контроля соблюдения санитар-но-противоэпидемических требований в общеобразовательной организа-ции.

Радиационная гигиена

151. Радиационное обследование земельного участка.

152. Санитарно-гигиеническая экспертиза источника (генерирую-щего) ионизирующего излучения.

153. Санитарно-гигиеническая экспертиза источника ионизирую-щего излучения в лечебно-профилактическом учреждении.

154. Обследование помещений на содержание радона.

155. Основные принципы обеспечения радиационной безопасности персонала, населения и окружающей среды при нормальной работе под-разделений радиотерапии и в рентгеновских кабинетах.

156. Источники ионизирующего излучения.

157. Радиационная безопасность в рентгенодиагностических каби-нетах.

158. Радиационная безопасность при дистанционной гамма-терапии и терапии с помощью излучения высоких энергий.

159. Защита от внешнего излучения. Дозиметры и радиометры – приборы для измерения излучений.

160. Нормы радиационной безопасности при проведении радио-нуклидной диагностики с помощью радиофармпрепаратов.

161. Нормы и правила радиационной безопасности. Допустимые уровни внутреннего облучения. Предельно допустимое годовое поступле-ние, допустимое содержание в организме и допустимая концентрация ра-диоактивных изотопов.

162. Концептуальная основа нормирования радиационного фактора. Концепция приемлемого риска. Нормы радиационной безопасности при проведении радионуклидной диагностики с помощью радиофармпрепаратов.

163. Основные качественные и количественные характеристики ионизирующих излучений (их вид, энергия, проникающая способность, ионизирующая способность, поглощенная доза, поглощенная в воздухе доза, плотность потока частиц, эквивалентная доза, эффективная доза, мощность поглощенной в воздухе дозы, единицы измерения).

164. Виды радиационного влияния (внешнего и внутреннего облу-чения) на организм; условия, от которых они зависят. Закрытые и открытые источники ядерных излучений.

165. Методы и средства защиты от внешнего и внутреннего облуче-ния санитарно-гигиенического характера, их организационные и техни-ческие решения

166. Ионизирующие излучения как производственная вредность для персонала лечебных учреждений.

167. Ионизирующие излучения как фактор риска для пациентов ле-чебных учреждений при проведении рентгенорадиологических диагно-стических и лечебных процедур.

168. Структура радиологического отделения больницы. Особенно-сти радиационной опасности и противорадиационной защиты в каждом структурном подразделении (открытых, закрытых источников, дистанци-онной терапии).

169. Характеристика радиационной опасности в рентгеновском ди-агностическом кабинете и условия, от которых она зависит. Требования к планированию рентгенкабинета.

170. Регламенты радиационной безопасности и льготы для персона-ла лечебных учреждений и пациентов.

171. Пути снижения лучевой нагрузки персонала и пациентов ле-чебных учреждений. Санитарно-техническое оборудование рентген- и ра-диологических отделений.

Эпидемиология

172. Учение об эпидемическом процессе. Определение понятия. Характеристика эпидемического процесса.

173. Источник инфекции, понятие, характеристика.

174. Механизм передачи, определение, характеристика.

175. Влияние природных и социальных факторов на развитие эпи-демического процесса.

176. Эпидемический очаг, определение, характеристика.

177. Роль врача (терапевта, педиатра) на участке в борьбе с инфек-ционными болезнями.

178. Мероприятия в эпидемическом очаге в отношении источника инфекции.

179. Дезинфекция, виды, способы проведения.

180. Противоэпидемические режимные меры в отношении контакт-ных лиц:

­ карантин;

­ обсервация;

­ разобщение;

­ эпидемиологическое наблюдение.

181. Кишечные инфекции, общая характеристика групп.

182. Инфекция дыхательных путей. Общая характеристика групп.

183. Какие противоэпидемические мероприятия проводятся в отно-шении больного (носителей) в эпидемическом очаге?

184. Укажите порядок проведения текущей дезинфекции в очаге инфекционного заболевания.

185. Перечислите показания для проведения заключительной дез-инфекции.

186. Укажите последовательность действий специалистов дезин-фекционной службы при проведении заключительной дезинфекции в оча-гах (квартира, ДОУ, общежитие).

187. Теоретические основы медицинской дезинсекции.

188. Какие противоэпидемические мероприятия проводятся в отно-шении больного (носителей) в эпидемическом очаге?

189. Перечислите показания и противопоказания для введения им-мунобиологических препаратов (вакцин, сывороток, иммуноглобулинов).

190. Укажите порядок планирования, организации и проведения профилактических мероприятий

191. В чём заключается организация противоэпидемических меро-приятий в ДОУ при возникновении одного случая инфекционного заболе-вания с фекально-оральным механизмом передачи возбудителя?

192. Укажите последовательность действий специалистов дезин-фекционной службы при проведении заключительной дезинфекции в оча-гах (квартира, ДОУ, общежитие).

193. Укажите правила подачи экстренного извещения.

194. Какие противоэпидемические мероприятия проводятся в отно-шении больного (носителей) в эпидемическом очаге?

195. Классификация паразитов (факультативные и облигатные, вре-менные и постоянные, экто- и эндопаразиты).

196. В чём заключается обследование ДОУ по случаю регистрации инфекционного заболевания?