

ОПИСЬ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
«Гигиена питания» (срок обучения – 144 академических часов)

№ п/п	Наименование документа	стр.
	Титульный лист	
1	Лист согласования	3
2	Пояснительная записка	5
3	Планируемые результаты обучения	6
3.1	Профессиональные компетенции врача	6
3.2	Требования к квалификации	6
3.3	Должностные функции (должностные обязанности) врача-специалиста	6
3.4-3.5	Трудовые функции	7
4	Учебный план	8
5	Календарный учебный график	14
6	Рабочие программы учебных модулей	19
6.1.	Учебный модуль-1 «Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания»	19
6.2.	Учебный модуль-2 «Основы рационального питания»	21
6.3.	Учебный модуль-3 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»	22
6.4.	Учебный модуль-4 «Гигиенические требования к предприятиям общественного питания, продовольственной торговли, предприятиям пищевых отраслей промышленности»	24
6.5.	Учебный модуль-5 «Гигиеническая оценка пищевых продуктов»	25
6.6.	Учебный модуль-6 «Гигиеническое воспитание в области гигиены питания»	26
6.7.	Учебный модуль-7 «Пищевые отравления и их профилактика»	27
6.8.	Учебный модуль-8 «Организационно-методические основы лабораторного дела»	28
7	Организационно-педагогические условия реализации программы.	30
8	Итоговая аттестация.	37
9	Кадровое обеспечение образовательного процесса.	39

1. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Гигиена питания» (срок обучения 144 академических часов) является учебно-нормативным документом, регламентирующим содержание и организационно-методические формы дополнительного профессионального образования. Программа реализуется в дополнительном профессиональном образовании врачей и разработана в соответствии:

- Федеральному закону от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Приказу Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»,
- Приказу «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания (уровень подготовки кадров высшей квалификации)» от 27 августа 2014г. №1130.
- Методическим рекомендациям Минобрнауки России от 22.04.2015 г. №ВК-1031/06 «О направлении методических рекомендаций – разъяснений по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов»,
- Профессиональному стандарту специалиста в области медико-профилактического дела (утвержденным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015г. №399н).

Разработчики программы:

Заведующий кафедрой профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, д.м.н, профессор



Имамов А.А.

Ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС



Игнатанс Е.В.

Рецензенты:

Профессор кафедры общей гигиены КГМА - филиал ФГБОУ ДПО РМАНПО Минздрава России, д.м.н.

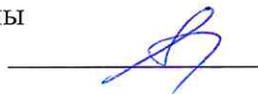
Фролова О.А.

Профессор кафедры гигиены, медицины труда ФГБОУ ВО «Казанский ГМУ» Минздрава России, д.м.н.

Гарипова Р.В.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС «03» февраля 2022 г. протокол №7.

Заведующий кафедрой профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, д.м.н



Имамов А.А.

Программа рассмотрена и утверждена методическим советом ФПК и ППС ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России на заседании №3а от «9» февраля 2022 г.

Председатель методического совета к.м.н., доцент



Архипов Е.В.

Программа рассмотрена и утверждена Ученым советом ФПК и ППС ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России на заседании №5 от «10» февраля 2022 г.

Председатель Ученого совета Проректор, д.м.н., профессор



Шулаев А.В.

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2.1. Цель и задачи дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Гигиена питания» со сроком освоения 144 академических часа:

Цель – совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации в сфере охраны здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и защиту прав потребителей в области гигиены питания

Задачи:

1. совершенствование базовых, фундаментальных медицинских знаний по специальности гигиена питания;
2. совершенствование компетенций врача по гигиене питания в производственно-технологической деятельности:
 - осуществлении контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе осуществлении надзора в сфере защиты прав потребителей;
 - проведении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);
 - проведении мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания человека;
 - организации обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок;
 - проведении сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;
 - оценки состояния здоровья населения;
 - оценки состояния среды обитания населения;
 - проведении диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
3. совершенствование компетенций врача по общей гигиене в психолого-педагогической деятельности: гигиеническом воспитании и пропаганде здорового образа жизни;
4. совершенствование компетенций врача по общей гигиене в организационно-управленческой деятельности:
 - организации санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;
 - ведении документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
 - соблюдении основных требований информационной безопасности.

2.2. Категория обучающихся – врачи (специалисты) по специальности «Гигиена питания».

2.3. Актуальность программы и сфера применения слушателями профессиональных компетенций

Согласно статье 1 **Федерального закона от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»** санитарно-эпидемиологическое благополучие населения - состояние здоровья населения, среды обитания человека, при котором отсутствует вредное воздействие факторов среды обитания на человека и обеспечиваются благоприятные условия его жизнедеятельности.

Актуальность образовательной программы обусловлена необходимостью совершенствования врачами по специальности «Гигиена питания» теоретических знаний и профессиональных практических навыков с учетом современных знаний в области гигиены, организации деятельности и управления органами и учреждениями Роспотребнадзора, практического применения нормативно-правовых актов в рамках законодательства Российской

Федерации. Основой политики государства является приоритет сохранения и улучшения здоровья работающих граждан в целях стабильного экономического развития страны и обеспечения ее национальной безопасности. Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством проведения комплекса мероприятий, включая определение основных направлений государственной политики в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, принятие федеральных законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

2.4. Объем программы: 144 академических часов.

2.5. Форма обучения, режим и продолжительность занятий

График обучения	Ауд. часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы (часы)
Форма обучения			
Очная, в т.ч.:	6	6	144
ДОТ и ЭО	6	3	42
симуляционное обучение			
стажировка			

2.6. Документ, выдаваемый после завершения обучения – удостоверение о повышении квалификации в 144 академических часов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Программа направлена на совершенствование универсальных и профессиональных компетенций, квалификационных должностных и трудовых функций:

3.1. Профессиональные компетенции врача, совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «Гигиена питания»:

– универсальные компетенции:

УК-1 Готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу;

– профессиональные компетенции:

ПК -1 Готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

ПК-2 Готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере;

ПК-3 Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;

ПК-4 Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья.

3.2. Требования к квалификации.

Высшее профессиональное образование по специальности «Медико-профилактическое дело», послевузовское профессиональное образование (интернатура и (или) ординатура) по специальности «Гигиена питания», сертификат специалиста по специальности «Гигиена питания» в соответствии с Квалификационными требованиями к специалистам с высшим и послевузовским медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения, утверждаемой в установленном порядке, без предъявления требований к стажу работы.

3.3. Должностные функции (должностные обязанности) врача-специалиста, совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы

повышения квалификации «Гигиена питания» (Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»). Обеспечивает исполнение государственной функции по осуществлению в установленном порядке проверки деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации, регулирующих отношения в области защиты прав потребителей, и соблюдения правил продажи отдельных предусмотренных законодательством видов товаров, выполнения работ, оказания услуг. Организует санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания, а также токсикологическую, гигиеническую и иные виды оценок. Организует профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения. Участвует в подготовке предложений по проектам программ социально-экономического развития территории в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия; проведении социально-гигиенического мониторинга. Оказывает консультативную помощь специалистам других подразделений по своей специальности. Руководит работой подчиненного ему персонала (при его наличии), содействует выполнению им своих должностных обязанностей. Систематически повышает свою квалификацию.

3.4. Трудовые функции (знания, навыки и умения) совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «Гигиена питания»:

А/01.7 Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.

А/02.7 Выдача санитарно-эпидемиологических заключений

А/03.7 Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность

А/04.7 Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции.

А/05.7 Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности

В/01.7 Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.

В/02.7 Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека.

С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Оценка информации о санитарно-эпидемиологической обстановке.

Д/01.8 Организация обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора)

Д/02.8 Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность

Д/02.8 Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программе повышения квалификации «Гигиена питания»

(срок обучения – 144 академических часов)

Цель: совершенствование профессиональных компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации в сфере охраны здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и защиту прав потребителей.

Категория обучающихся: основная специальность – «Гигиена питания»

Срок обучения/трудоемкость: 144 академических часа.

Форма обучения: очная с применением ДОТ и ЭО.

Режим занятий: 6 академических часов в день.

№ п/п	Наименование модулей (разделов, тем)	Трудоемкость (ак. час)	форма обучения					Форма контроля
			Лекции ¹	ПЗ ²	СО ³	стажировка	ДОТ и ЭО	
1.	УМ-1 «Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания»	30/30	12	-	-	-	18	ПА
1.1	<i>Правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека</i>	12/12	-	-	-	-	12	-
1.1.1.	Санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.	6/6	-	-	-	-	6	
1.1.2.	Организация федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Ответственность за нарушение санитарного законодательства	6/6	-	-	-	-	6	
1.2.	<i>Организация госсанэпидслужбы</i>	6/6	6	-	-	-	-	
1.2.1.	Предмет, задачи и цели учреждений Роспотребнадзора по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения на	2	2	-	-	-	-	

	современном этапе. Правовые основы деятельности Роспотребнадзора							
1.2.2.	Управления Роспотребнадзора и Центры гигиены и эпидемиологии в субъектах Российской Федерации. Взаимодействие управлений Роспотребнадзора и федеральных бюджетных учреждений здравоохранения – Центров гигиены и эпидемиологии в субъектах РФ. Порядок информирования о санитарно- эпидемиологической обстановке и мерах, принимаемых для обеспечения санитарно- эпидемиологического благополучия.	2	2	-	-	-	-	
1.2.3	Планирование деятельности. Составление годового, квартального, месячного планов основных организационных мероприятий. Составление и порядок согласования плана плановых проверок. Применение риск- ориентированной модели контрольно-надзорной деятельности. Порядок формирования, согласования и утверждения государственного задания.	2	2	-	-	-	-	
1.3.	<i>Социально-гигиенический мониторинг</i>	12/12	6	-	-	-	6	
1.3.1.	Предмет, задачи и цели проведения социально- гигиенического мониторинга. Основные принципы организации системы наблюдения и сбора информации для ведения социально- гигиенического мониторинга	3	-	-	-	-	3	
1.3.2.	Методы выявления причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и факторами среды обитания человека. Прогнозирование состояния окружающей среды и здоровья населения	3	-	-	-	-	3	
1.3.3.	Сбор, сводка и группировка сведений по медико-демографическим показателям, показателям	6	6	-	-	-	-	

	физического развития, заболеваемости, смертности и инвалидности. Компьютерные информационные системы при мониторинге состояния здоровья населения. Принципы построения базы данных. Ретроспективная, оперативная и прогностическая оценка санитарно-эпидемиологического благополучия населения.							
2.	УМ-2 «Основы рационального питания»	18/18	12	6	-	-	-	ПА
2.1.	<i>Теоретические основы рационального питания.</i>	3	2	1	-	-	-	
2.1.1	Основные постулаты и нормативы здорового питания.	2	1	1	-	-	-	
2.1.2	Состояние питания населения России.	1	1	-	-	-	-	
2.2.	<i>Роль белка в питании населения.</i>	3	2	1	-	-	-	
2.2.1	Проблемы дефицита животного белка. Пути снижения дефицита животного белка на современном этапе.	2	1	1	-	-	-	
2.2.2	Производство новых белковых продуктов.	1	1	-	-	-	-	
2.3	<i>Роль жира в питании населения.</i>	3	2	1	-	-	-	
2.3.1	Проблемы избытка жира в питании. Пути его снижения на современном этапе.	2	1	1	-	-	-	
2.3.2	Производство новых жировых и низкожировых продуктов.	1	1	-	-	-	-	
2.4.	<i>Проблемы микронутриентной недостаточности в питании.</i>	3	2	1	-	-	-	
2.4.1	Обеспеченность макро- и микроэлементами фактического питания населения.	2	1	1	-	-	-	
2.4.2	Пути снижения дефицита витаминов и минерального состава рационов питания населения на современном этапе	1	1	-	-	-	-	
2.5.	<i>Методы изучения и оценки питания населения.</i>	3	2	1	-	-	-	
2.5.1	Преимущества и недостатки методов изучения питания организованных и	2	1	1	-	-	-	

	неорганизованных коллективов и населения в целом.							
2.5.2	Современные подходы к анализу питания различных групп населения.	1	1	-	-	-	-	
2.6.	Изучение и оценка пищевого статуса и заболеваемости.	3	2	1	-	-	-	
2.6.1	Изучение пищевого статуса и алиментарной заболеваемости статистическими, антропометрическими, физиологическими, биохимическими, клиническими методами.	2	1	1	-	-	-	
2.6.3	Прогнозирование состояния здоровья населения, связанного со структурой питания.	1	1	-	-	-	-	
3.	УМ-3 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»	6/6	6	-	-	-	-	ПА
3.1	Основные принципы лечебно-профилактического питания и его организация.	2/2	2	-	-	-	-	
3.2	Лечебно-профилактическое питание для работников предприятий с вредными условиями труда(рационы №№1,2,2а,3,4,4а,4б,5).	2/2	2	-	-	-	-	
3.3.	Правила бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания (молока, витаминных препаратов, дополнительного питания) для работников, пострадавших в результате несчастных случаев на производстве или профессиональных заболеваний	2/2	2	-	-	-	-	
4.	УМ-4 «Гигиенические требования к предприятиям общественного питания, продовольственной торговли, предприятиям пищевых отраслей промышленности»	54/54	18	30	-	-	6/6	ПА
4.1	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания. Гигиеническая оценка системы «быстрого питания».	18/18	6	10	-	-	2/2	
4.2	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям	18/18	6	10	-	-	2/2	

	торговли пищевыми продуктами. Особенности организации санитарного надзора за объектами типа «Супермаркет» и передвижными торговыми точками.							
4.3.	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевых отраслей промышленности	18/18	6	10	-	-	2/2	
5.	УМ-5 «Гигиеническая оценка пищевых продуктов»	12/12	6	-	-	-	6/6	ПА
5.1.	Требования к микробиологическим и санитарно-химическим показателям продуктов питания	4/4	2	-	-	-	2/2	
5.2.	Требования к упаковочным материалам	2/2	1	-	-	-	1/1	
5.3.	Требования к маркировке	2/2	1	-	-	-	1/1	
5.4.	Требования к условиям транспортировки и хранения	2/2	1	-	-	-	1/1	
5.5.	Производственный контроль, включая систему ХАССП	2/2	1	-	-	-	1/1	
6.	УМ-6 «Гигиеническое воспитание в области гигиены питания»	6/6	-	-	-	-	6/6	ПА
6.1.	Права, обязанности и ответственность граждан, должностных и юридических лиц, работников и индивидуальных предпринимателей в области гигиенического образования и воспитания	2/2	-	-	-	-	2/2	
6.2.	Формирование здорового образа жизни	2/2	-	-	-	-	2/2	
6.3.	Методы, средства и формы гигиенического воспитания	2/2	-	-	-	-	2/2	
7.	УМ-7 «Пищевые отравления и их профилактика»	6/6	-	-	-	-	6/6	ПА
7.1.	Краткая характеристика наиболее распространенных возбудителей пищевых токсикоинфекций	2/2	-	-	-	-	2/2	
7.2.	Лабораторные исследования, проводимые при токсикоинфекциях	2/2	-	-	-	-	2/2	
7.3.	Расследование пищевых токсикоинфекций	2/2	-	-	-	-	2/2	
8.	УМ-8 «Организационно-	6/6	6	-	-	-		ПА

	методические основы лабораторного дела»							
8.1	Роль и место испытательных подразделений в деятельности центров гигиены и эпидемиологии. Критерии аккредитации испытательных лабораторий. Отечественная классификация классов опасности химических соединений, относительно аналогичных международных классификаций и вопросы актуализации международных принципов нормирования.	3	3	-	-	-	-	
8.2	Методы отбора представительной пробы воздуха. Отбор проб воды. Место отбора; использование баторометров. Условия консервации. Хранение проб воды. Правила отбора представительной пробы почвы в зависимости от обследуемой площади. Графическая схема отбора проб почвы. Получение смешанной пробы. Получение представительной пробы пищевых продуктов	-	3	-	-	-	-	
	Итоговая аттестация	6/6	-			-	-	Экзамен. Тест, собеседование
	Итого:	144	60	38			42	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование модулей, тем (разделов, тем)	Всего часов	Сроки изучения тем (очное обучение/электронное обучение)																							
			1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	7 день	8 день	9 день	10 день	11 день	12 день	13 день	14 день	15 день	16 день	17 день	18 день	19 день	20 день	21 день	22 день	23 день	24 день
1.	УМ-1 «Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания»	30	0/6	0/6	6/0	0/6	6/0																			
1.1	<i>Правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека</i>	12	0/6	0/6																						
1.1.1.	Санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.	6	0/6																							
1.1.2.	Организация федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Ответственность за нарушение санитарного законодательства	6		0/6																						
1.2.	<i>Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы</i>	6			6/0																					
1.2.1.	Предмет, задачи и цели социальной гигиены. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) в системе федеральных органов исполнительной власти. Организационная структура, цели задачи, функции, правовые основы деятельности Роспотребнадзора	2			2/0																					
1.2.2.	Управления Роспотребнадзора и Центры гигиены и эпидемиологии в субъектах Российской Федерации. Взаимодействие управлений Роспотребнадзора и федеральных бюджетных учреждений здравоохранения – Центров гигиены и эпидемиологии в субъектах РФ. Порядок информирования о санитарно-эпидемиологической обстановке и мерах, принимаемых для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.	2			2/0																					
1.2.3	Планирование деятельности.	2			2/0																					

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

6.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 1

«Организация государственной санитарно-эпидемиологической службы»

Трудоемкость освоения: 30 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 1 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
A/01.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. Организовать проведение контрольно-надзорных мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.
A/05.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности.
B/02.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения Квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации Рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания Прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения Давать оценку эффективности профилактических мероприятий Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки
D/01.8	УК-1 ПК-1	Рассматривать материалы и дела о нарушениях законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, выносить постановления и определять наложение административных взысканий Предъявлять иски в суд и арбитражный суд в случае выявления нарушений в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Выдавать гражданам, индивидуальным предпринимателям и юридическим лицам предписания об устранении выявленных нарушений в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей Принимать в установленном порядке меры по приостановлению деятельности при выявлении нарушения законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека Выносить при угрозе возникновения и распространения инфекционных заболеваний, представляющих опасность для окружающих, постановления о госпитализации или об изоляции больных инфекционными заболеваниями, граждан, находящихся в контакте с инфекционными больными; проведении профилактических прививок по эпидемическим показаниям гражданам или отдельным группам граждан Отстранять от работы лиц, являющихся носителями возбудителей инфекционных заболеваний Вводить (отменять) ограничительные мероприятия (карантин) в организациях и на объектах Вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки.
D/02.8	УК-1 ПК-1	Законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав

	<p>потребителей</p> <p>Проводить анализ санитарно-эпидемиологической обстановки и результатов деятельности органов и учреждений (подразделений)</p> <p>Разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений)</p> <p>Использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы</p>
--	---

Содержание учебного модуля 1. «Организация государственной санитарно-эпидемиологической службы»

Код	Наименование тем, элементов
1.1	Правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
1.1.1.	Санитарно-эпидемиологические требования обеспечения безопасности среды обитания для здоровья человека. Санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия.
1.1.2.	Организация федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора. Ответственность за нарушение санитарного законодательства.
1.2.	Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы
1.2.1	Предмет, задачи и цели социальной гигиены. Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор) в системе федеральных органов исполнительной власти. Организационная структура, цели задачи, функции, правовые основы деятельности Роспотребнадзора.
1.2.2.	Управления Роспотребнадзора и Центры гигиены и эпидемиологии в субъектах Российской Федерации. Взаимодействие управлений Роспотребнадзора и федеральных бюджетных учреждений здравоохранения – Центров гигиены и эпидемиологии в субъектах РФ. Порядок информирования о санитарно-эпидемиологической обстановке и мерах, принимаемых для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия.
1.2.3.	Планирование деятельности. Составление годового, квартального, месячного планов основных организационных мероприятий. Составление и порядок согласования плана плановых проверок. Применение риск-ориентированной модели контрольно-надзорной деятельности. Порядок формирования, согласования и утверждения государственного задания.
1.3.	Социально-гигиенический мониторинг
1.3.1.	Предмет, задачи и цели проведения социально-гигиенического мониторинга. Основные принципы организации системы наблюдения и сбора информации для ведения социально-гигиенического мониторинга.
1.3.2.	Методы выявления причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и факторами среды обитания человека. Прогнозирование состояния окружающей среды и здоровья населения.
1.3.3.	Сбор, сводка и группировка сведений по медико-демографическим показателям, показателям физического развития, заболеваемости, смертности и инвалидности. Компьютерные информационные системы при мониторинге состояния здоровья населения. Принципы построения базы данных. Ретроспективная, оперативная и прогностическая оценка санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 1: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 1: см. п. 7.4.

6.2 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 2.

«Основы рационального питания».

Трудоемкость освоения: 18 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 2 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
A/01.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.
A/02.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей Формулировать выводы на основе полученных результатов Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" Анализировать и оценивать количественную сторону питания: определение энергетических затрат и качественную сторону питания: потребность в основных пищевых веществах, микронутриентах
A/03.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности
A/04.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" для профессиональной деятельности.
V/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	Определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека Оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания Анализировать и оценивать количественную сторону питания: определение энергетических затрат и качественную сторону питания: потребность в основных пищевых веществах, микронутриентах. Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей. Работать с научной и справочной литературой.
C/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	Анализировать и оценивать количественную сторону питания: определение энергетических затрат и качественную сторону питания: потребность в основных пищевых веществах, микронутриентах. Проявлять комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов Выявлять факторы риска основных заболеваний человека. Оценивать результаты стандартных методов исследования Интерпретировать данные специальных методов диагностики
D/01.8	УК-1 ПК-1	Законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей

	Проводить анализ санитарно-эпидемиологической обстановки и результатов деятельности органов и учреждений (подразделений) Разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений) Использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы
--	--

Содержание учебного модуля 2. «Основы рационального питания»

Код	Наименование тем и элементов
2.1.	Теоретические основы рационального питания.
2.1.1	Основные постулаты и нормативы здорового питания.
2.1.2	Состояние питания населения России.
2.2.	Роль белка в питании населения.
2.2.1	Проблемы дефицита животного белка. Пути снижения дефицита животного белка на современном этапе.
2.2.2	Производство новых белковых продуктов.
2.3	Роль жира в питании населения.
2.3.1	Проблемы избытка жира в питании. Пути его снижения на современном этапе.
2.3.2	Производство новых жировых и низкожировых продуктов.
2.4.	Проблемы микронутриентной недостаточности в питании.
2.4.1	Обеспеченность витаминами фактического питания населения.
2.4.2	Пути снижения дефицита витаминов на современном этапе
2.4.3	Пути улучшения минерального состава рационов питания населения на современном этапе.
2.5.	Методы изучения и оценки питания населения.
2.5.1	Преимущества и недостатки методов изучения питания организованных и неорганизованных коллективов и населения в целом.
2.5.2	Современные подходы к анализу питания различных групп населения.
2.6.	Изучение и оценка пищевого статуса и заболеваемости.
2.6.1	Изучение пищевого статуса и алиментарной заболеваемости статистическими, антропометрическими, физиологическими, биохимическими, клиническими методами.
2.6.2	Прогнозирование состояния здоровья населения, связанного со структурой питания.

Симуляционное обучение и ДОТ не предусмотрены.

Стажировка предусмотрена.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 2: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 2: см. п. 7.4.

6.3 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 3. «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»

Трудоемкость освоения: 6 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 3 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
A/01.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. Организовать проведение контрольно-надзорных мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.
B/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	Определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека Оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания Выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний(отравлений) Применять методы и методики исследований (испытаний) измерений
C/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	Пользоваться справочными и нормативными материалами для расчетов химического состава рецептов и рационов Составить и оценить меню и рацион в соответствии с принципами лечебно-профилактического питания; Оценивать результаты стандартных методов исследования Оценивать технологии изготовления диетических блюд и составления рационов лечебно-профилактического питания.
D/01.8	УК-1 ПК-1	Законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей Проводить анализ санитарно-эпидемиологической обстановки и результатов деятельности органов и учреждений (подразделений) Разрабатывать программы, формировать систему показателей деятельности органов и учреждений (подразделений) Использовать информационно-коммуникационные технологии, в том числе интернет-ресурсы

Содержание учебного модуля 3. «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»

Код	Наименование тем и элементов
3.1	Основные принципы лечебно-профилактического питания и его организация.
	Лечебно-профилактическое питание для работников предприятий с вредными условиями труда(рационы №№1,2,2а,3,4,4а,4б,5).
	Правила бесплатной выдачи лечебно-профилактического питания (молока, витаминных препаратов, дополнительного питания) для работников, пострадавших в результате несчастных случаев на производстве или профессиональных заболеваний

Симуляционное обучение не предусмотрено.

Стажировка не предусмотрена.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 3: см. п. 8.2.

6.4 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 4.

«Гигиенические требования к предприятиям общественного питания, продовольственной торговли, предприятиям пищевых отраслей промышленности»

Трудоемкость освоения: 54 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 4 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
А/01.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. Организовать проведение контрольно-надзорных мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.
В/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	Определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека Оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания Выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний(отравлений) Применять методы и методики исследований (испытаний) измерений
В/02.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения Квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации Рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания Прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения Давать оценку эффективности профилактических мероприятий Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки

Содержание учебного модуля 4

«Гигиенические требования к предприятиям общественного питания, продовольственной торговли, предприятиям пищевых отраслей промышленности»

Код	Наименование тем и элементов
4.1	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания. Гигиеническая оценка системы «быстрого питания».

	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами. Особенности организации санитарного надзора за объектами типа «Супермаркет» и передвижными торговыми точками.
	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевых отраслей промышленности

Симуляционное обучение не предусмотрено.

Стажировка и ДОТ предусмотрены.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 4: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 4: см. п. 7.4.

6.5 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 5. «Гигиеническая оценка пищевых продуктов»

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 5 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
А/01.7	УК-1 ПК-1	<p>Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.</p> <p>Организовать проведение контрольно-надзорных мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.</p>
В/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	<p>Определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека</p> <p>Оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека</p> <p>Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания</p> <p>Выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение</p> <p>Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний(отравлений)</p> <p>Применять методы и методики исследований (испытаний) измерений</p>
В/02.7	УК-1 ПК-1	<p>Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей</p> <p>Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей</p> <p>Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения</p> <p>Квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации</p> <p>Рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания</p> <p>Прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения</p> <p>Давать оценку эффективности профилактических мероприятий</p> <p>Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</p>

**Содержание учебного модуля 5
«Гигиеническая оценка пищевых продуктов»**

Код	Наименование тем и элементов
5.1.	Требования к микробиологическим и санитарно-химическим показателям продуктов питания
5.2.	Требования к упаковочным материалам
5.3.	Требования к маркировке
5.4.	Требования к условиям транспортировки и хранения
5.5.	Производственный контроль, включая систему ХАССП

Симуляционное обучение не предусмотрено.

Стажировка не предусмотрена

ДОТ предусмотрены.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 5: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 5: см. п. 7.4.

**6.6 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 6.
«Гигиеническое воспитание в области гигиены питания»**

Трудоемкость освоения: 6 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 6 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
A/01.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.
B/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	Определять основные методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки Обладать принципами санитарно-просветительной работы по санитарно-гигиеническим вопросам
B/02.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей Давать оценку эффективности профилактических мероприятий Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки

**Содержание учебного модуля 6
«Гигиеническое воспитание в области гигиены питания»**

Код	Наименование тем и элементов
6.1.	Права, обязанности и ответственность граждан, должностных и юридических лиц, работников и индивидуальных предпринимателей в области гигиенического образования и воспитания

	Формирование здорового образа жизни
	Методы, средства и формы гигиенического воспитания

Симуляционное обучение не предусмотрено.

Стажировка не предусмотрена

ДОТ предусмотрены.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 6: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 6: см. п. 7.4.

6.7 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 7. «Пищевые отравления и их профилактика»

Трудоемкость освоения: 6 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 7 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудо- вой функции	Индекс компете- нци	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
А/01.7	УК-1 ПК-1	<p>Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.</p> <p>Организовать проведение контрольно-надзорных мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.</p>
В/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	<p>Определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека</p> <p>Оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека</p> <p>Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания</p> <p>Выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение</p> <p>Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний(отравлений)</p> <p>Создавать рабочие гипотезы и постановка предварительного эпидемиологического диагноза с учетом вероятного возбудителя, начала формирования очага, границ очага, определения контингента, подвергшегося риску заражения, проявления эпидемического процесса, предполагаемого источника, факторов (условий), способствующих формированию очага.</p> <p>Оценивать, анализировать и сопоставлять результаты исследований материалов.</p> <p>Принятием меры, необходимые для ликвидации очага, включая подготовку предписания о проведении дополнительных санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий юридическим или должностным лицам, индивидуальным предпринимателям.</p>
В/02.7	УК-1 ПК-1	<p>Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей</p> <p>Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей</p> <p>Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения</p>

	<p>Оформлять результаты санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами.</p> <p>Составлять акты расследований, проверок.</p> <p>Оформлять и выдавать предписания лицу, прошедшему проверку, об устранении выявленных нарушений; о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции.</p> <p>Оформлять документы для привлечения к ответственности лиц, допустивших выявленные нарушения.</p> <p>Квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации</p> <p>Рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания</p> <p>Прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения</p> <p>Давать оценку эффективности профилактических мероприятий</p> <p>Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</p>
--	---

Содержание учебного модуля 7 «Пищевые отравления и их профилактика»

Код	Наименование тем и элементов
7.1.	Краткая характеристика наиболее распространенных возбудителей пищевых токсикоинфекций
	Лабораторные исследования, проводимые при токсикоинфекциях
	Расследование пищевых токсикоинфекций

Симуляционное обучение не предусмотрено.

Стажировка не предусмотрена

ДОТ предусмотрены.

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 7: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 7: см. п. 7.4.

6.8 РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 8. «Организационно-методические основы лабораторного дела»

Трудоемкость освоения: 6 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 8 обучающийся совершенствует профессиональные компетенции (умения) и трудовые функции:

Код трудовой функции	Индекс компетенции	Показатели сформированности компетенции (необходимые умения)
A/01.7	УК-1 ПК-1	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей. Организовать проведение контрольно-надзорных мероприятий в соответствии с требованиями нормативных документов.
B/01.7	УК-1 ПК-1 ПК-2	Определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека Оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека

		<p>Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания</p> <p>Определять класс опасности веществ в составе продукции / среде обитания.</p> <p>Выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение</p> <p>Оценить область аккредитации испытательной лаборатории (центра) и соответствия информации, изложенной в документах, требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также проверка полноты проведенных исследований и испытаний, их соответствия методикам</p> <p>Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний(отравлений)</p> <p>Применять методы и методики исследований (испытаний) измерений</p>
V/02.7	УК-1 ПК-1	<p>Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей</p> <p>Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей</p> <p>Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения</p> <p>Квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации</p> <p>Рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания</p> <p>Прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения</p> <p>Давать оценку эффективности профилактических мероприятий</p> <p>Оформлять протокол (акт) отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды</p> <p>Определять наличия/отсутствия запрещенных веществ в составе продукции / среде обитания.</p> <p>Оформлять заключения по результатам лабораторных исследований (испытаний)</p> <p>Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки</p>

Содержание учебного модуля 8

«Организационно-методические основы лабораторного дела»

Код	Наименование тем и элементов
8.1	Роль и место испытательных подразделений в деятельности центров гигиены и эпидемиологии. Критерии аккредитации испытательных лабораторий. Отечественная классификация классов опасности химических соединений, относительно аналогичных международных классификаций и вопросы актуализации международных принципов нормирования.
8.2	Методы отбора представительной пробы воздуха. Отбор проб воды. Место отбора; использование батерометров. Условия консервации. Хранение проб воды. Правила отбора представительной пробы почвы в зависимости от обследуемой площади. Графическая схема отбора проб почвы. Получение смешанной пробы. Получение представительной пробы пищевых продуктов

Симуляционное обучение не предусмотрено.

Стажировка не предусмотрена

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): тестирование.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля 8: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 8: см. п. 7.4.

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1. Дистанционное обучение

ДПП ПК «Гигиена питания» предусмотрено обучение с применением ДОТ и ЭО в объеме 78 академических часов.

Цель: предоставление обучающимся возможности проведения текущего и итогового контроля, освоения части содержания дополнительной профессиональной программы непосредственно по месту пребывания.

Основные применяемые ДОТ: синхронное дистанционное обучение (видеоконференции на платформе Microsoft Teams, *online* общение с доступом к электронной информационной образовательной среде Казанского ГМУ <https://e.kazangmu.ru/enrol/index.php?id=1392>. Каждый обучающийся получает логин и пароль, обеспечивающие индивидуальный доступ к учебным материалам курса. Дистанционный курс содержит вопросы контроля исходного уровня знаний, тестовые задания для промежуточной и итоговой аттестации, интернет-ресурсы, нормативные документы, видеозаписи лекций для возможности повторного просмотра и закрепления полученных знаний обучающимся (внеаудиторная самостоятельная работа).

7.2. Симуляционное обучение

ДПП ПК «Гигиена питания» симуляционное обучение предусмотрено.

7.3. Стажировка

ДПП ПК «Гигиена питания» в форме стажировки предусмотрено.

7.4. Нормативно-правовая и учебно-методическая документация по рабочим программам учебных модулей

7.4.1. Законодательные и нормативно-правовые документы:

1. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации».

2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».

3. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 01.07.2013 № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».

4. Письмо Минобрнауки России 21.04.2015 г. № ВК-1013/06 «О направлении методических рекомендаций по реализации дополнительных профессиональных программ с использованием дистанционных образовательных технологий, электронного обучения и в сетевой форме».

5. Письмо Минобрнауки России от 22.04.2015 г. № ВК-1032/06 «О направлении методических рекомендаций – разъяснений по разработке дополнительных профессиональных программ на основе профессиональных стандартов».

6. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации от 27.08.2015 № 599 «Об организации внедрения в подведомственных Министерству здравоохранения Российской Федерации образовательных и научных организациях подготовки медицинских работников по дополнительным профессиональным программам».

7. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 7 октября 2015 г. № 700н «О номенклатуре специальностей специалистов, имеющих высшее медицинское и фармацевтическое образование».

8. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 8 октября 2015 г. № 707н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки».

9. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 23.07.2010 г. № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере Здравоохранения».

10. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015г. № 399н «Об

утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела».

7.4.2. Законодательные и нормативно-правовые документы в соответствии с профилем специальности:

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон «Об охране атмосферного воздуха» от 04.05.1999 г. № 96-ФЗ. (с изменениями).
3. Федеральный закон «Об охране окружающей среды» от 10.01.02 г. №7 – ФЗ (с изменениями).
4. Федеральный закон «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020 № 248-ФЗ (последняя редакция).
5. Федеральный закон РФ от 24 июля 1998 г. №125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».
6. Федеральный закон от 24.06.1998 г №89-ФЗ. «Об отходах производства и потребления».
7. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
8. Федеральный закон от 9 января 1996г. №3-ФЗ «О радиационной безопасности населения».
9. Федеральный закон от 18 июня 2001г. №77-ФЗ «О предупреждении распространения туберкулеза в Российской Федерации».
10. Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. №426 - ФЗ «О специальной оценке условий труда».
11. Федеральный закон от 04.05.2011г. №99-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности».
12. Федеральный закон от 07.12.2011г. №416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении».
13. Закон РФ от 7 февраля 1992г. № 23001-1 «О защите прав потребителей».
14. Федеральный закон от 29.12.2013г. № 412 «Об аккредитации в национальной системе аккредитации».
15. Федеральный закон от 26.06.2008 № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений».
16. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации".
17. ТР ТС 019/2011 «О безопасности средств индивидуальной защиты».
18. ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции».
19. ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции».
20. ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции».
21. ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей».
22. ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания».
23. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
24. ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки».
25. ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».
26. ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию».
27. ТР ЕАЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции».
28. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть первая от 30 ноября 1994 г. № 51-ФЗ, часть вторая от 26 января 1996 г. №14-ФЗ, часть третья от 26 ноября 2001 г. №146-ФЗ и часть четвертая от 18 декабря 2006 г. №230-ФЗ
29. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001г. №195-ФЗ.
30. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. №197-ФЗ.
31. Постановление Правительства РФ от 02.02.2006 N 60 (ред. от 04.09.2012) "Об утверждении Положения о проведении социально-гигиенического мониторинга".
32. Постановление Правительства РФ от 30 июня 2021 г. N 1100 "О федеральном государственном санитарно-эпидемиологическом контроле (надзоре)".

33. Положение о федеральном информационном фонде данных социально-гигиенического мониторинга: утверждено приказом Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 17.11.2006 № 368.
34. Постановление Правительства РФ от 30.06.2004 N 322 "Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека".
35. Постановление Правительства РФ от 24 июля 2000 N 554 "Об утверждении Положения о государственной санитарно-эпидемиологической службе Российской Федерации и Положения о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании".
36. Постановление Правительства РФ от 25.06.2021 N 1005 "Об утверждении Положения о федеральном государственном контроле (надзоре) в области защиты прав потребителей".
37. Р 2.2.1766-03 «Руководство по оценке профессионального риска для здоровья работников. Организационно-методические основы, принципы и критерии оценки. Руководство».
38. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов окружающей среды обитания».
39. СанПиН 2.1.3684-21 «Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических мероприятий».
40. СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
41. СП 1.2.3678-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг».
42. СП 1.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
43. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
44. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».
45. СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры».
46. СанПиН 2.2.1/2.1.1.1200-03 «Санитарно-защитные зоны и санитарная классификация предприятий, сооружений и иных объектов» (новая редакция)
47. СанПиН 2.1.4.1110-02 «Зоны санитарной охраны источников водоснабжения и водопроводов питьевого назначения» (с изм.)
48. СП 2.1.5.1059-01 «Санитарная охрана водных объектов. Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения. Санитарные правила»
49. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 19 июля 2007г. № 224 «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок» (с изм. и доп.)
50. МУК 4.3.3722-21 «Контроль уровня шума на территории жилой застройки, в жилых и общественных зданиях и помещениях»
51. СанПиН 2.6.1.2523-09 «Нормы радиационной безопасности (НРБ-99/2009)»
52. Постановление Правительства РФ от 03.03.2018 №222 «Об утверждении Правил установления санитарно-защитных зон и использования земельных участков, расположенных в границах санитарно-защитных зон»
53. СП 2.6.1.2612-10 «Основные санитарные правила обеспечения радиационной безопасности (ОСПОРБ 99/2010)»
54. СанПиН 2.6.1.2800-10 «Гигиенические требования по ограничению облучения населения за счет природных источников ионизирующего излучения»
55. МУ2.6.1.2398-08 «Радиационный контроль и санитарно-эпидемиологическая оценка земельных участков под строительство жилых домов, зданий и сооружений

- общественного и производственного назначения в части обеспечения радиационной безопасности»
56. СП 2.1.7.1386-03 «Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления»
 57. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
 58. МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения
 59. Приказ Министерства здравоохранения РФ от 28 января 2021 г. N 29н «Об утверждении Порядка проведения обязательных предварительных и периодических медицинских осмотров работников, предусмотренных частью четвертой статьи 213 Трудового кодекса Российской Федерации, перечня медицинских противопоказаний к осуществлению работ с вредными и (или) опасными производственными факторами, а также работам, при выполнении которых проводятся обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры»
 60. МР 2.1.0246-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»
 61. МР 2.3.0243-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию»
 62. Федеральный Закон от 17.09.1998г. №157-ФЗ «Об иммунопрофилактике инфекционных болезней»
 63. Приказ Минздрава России от 29.06.2000 №229 «О профессиональной гигиенической подготовке и аттестации должностных лиц и работников организаций»
 64. МР 2.1.0247-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к эксплуатации помещений, зданий, сооружений, оборудования и транспорта, а также к условиям деятельности хозяйствующих субъектов, осуществляющих продажу товаров, выполнение работ или оказание услуг»
 65. Постановление Правительства РФ от 28 декабря 2020 г. №2314 «Об утверждении Правил обращения с отходами производства и потребления в части осветительных устройств, электрических ламп, ненадлежащие сбор, накопление, использование, обезвреживание, транспортирование и размещение которых может повлечь причинение вреда жизни, здоровью граждан, вреда животным, растениям и окружающей среде»
 66. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
 67. Приказ Минздрава России от 6 декабря 2021 года № 1122н «Об утверждении национального календаря профилактических прививок, календаря профилактических прививок по эпидемическим показаниям и порядка проведения профилактических прививок»
 68. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
 69. МР 2.4.0259-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям, реализующим образовательные программы дошкольного образования, осуществляющим присмотр и уход за детьми, в том числе размещенным в жилых и нежилых помещениях жилищного фонда и нежилых зданий, а также детским центрам, центрам развития детей и иным хозяйствующим субъектам, реализующим образовательные программы дошкольного образования и (или) осуществляющим присмотр и уход за детьми, размещенным в нежилых помещениях»

70. Единый перечень товаров, подлежащих санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю) на таможенной границе и таможенной территории таможенного союза (утв. решением Комиссии таможенного союза от 28 мая 2010 г. N 299).
71. Руководство по оценке риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду. Р. 2.1.10.1920 – 04. - М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2004. – 143 с.
72. Методические рекомендации «Методика проведения социально-гигиенического мониторинга». МР 2001/83 от 25.05.01.
73. Методические указания «Выбор базовых показателей для социально-гигиенического мониторинга (атмосферный воздух населенных мест)». МУ 2.1.6.792-99.
74. МДК 7-01.2003. «Методические рекомендации о порядке разработки генеральных схем очистки территорий населенных пунктов Российской Федерации» (утв. Постановлением Госстроя РФ от 21.08.2003 N 152)
75. Методические подходы к организации оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП. Методические рекомендации. – М.: Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2014.
76. Методические рекомендации МР 2.3.1.0253-21 "Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации" (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 22 июля 2021 г.)
77. Методические указания МУ 2.1.10.0062-12 Количественная оценка не канцерогенного риска при воздействии химических веществ на основе построения эволюционных моделей (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 2 мая 2012 г.)
78. Постановление Правительства РФ от 17 августа 2016 г. N 806 "О применении риск-ориентированного подхода при организации отдельных видов государственного контроля (надзора) и внесении изменений в некоторые акты Правительства Российской Федерации"
79. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 10.10.2006г. № 332 «Об осуществлении Территориальными органами Роспотребнадзора координации и контроля деятельности центров гигиены и эпидемиологии в субъектах Российской Федерации».
80. Приказ Роспотребнадзора от 23 октября 2005 г. № 751 «Об утверждении временного регламента взаимодействия территориальных управлений Роспотребнадзора по субъектам Российской Федерации и Федеральных государственных учреждений здравоохранения - Центров гигиены и эпидемиологии в субъектах Российской Федерации»
81. Приказ Роспотребнадзора от 28.01.2021 № 11 "Об утверждении регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека".
82. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 6 декабря 2016 г. N 1197 "Об утверждении ведомственного перечня государственных работ, оказываемых (выполняемых) федеральными бюджетными учреждениями здравоохранения Роспотребнадзора"
83. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 5 ноября 2020 г. N 747 «Об утверждении Административного регламента Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по предоставлению государственной услуги по выдаче санитарно-эпидемиологических заключений на основании результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований».
84. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 6 декабря 2016 г. N 1196 "Об утверждении базового (отраслевого) перечня государственных работ, выполняемых в сфере защиты прав потребителей"
85. Приказ Роспотребнадзора от 18 июня 2014 г. № 489 «Об утверждении административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав

потребителей и благополучия человека государственной функции по осуществлению лицензионного контроля деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах»

86. Приказ Роспотребнадзора от 27 декабря 2013 г. № 987 «Об утверждении административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по осуществлению лицензионного контроля деятельности в области использования источников ионизирующего излучения (генерирующих) (за исключением случая, если эти источники используются для медицинской деятельности)»
87. Приказ Роспотребнадзора от 16 июля 2012 г. № 764 «Об утверждении административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по проведению проверок деятельности юридических лиц, индивидуальных предпринимателей и граждан по выполнению требований санитарного законодательства, законодательства Российской Федерации в области защиты прав потребителей, правил продажи отдельных видов товаров»
88. Приказ Роспотребнадзора от 18 июня 2014 г. № 489 «Об утверждении административного регламента исполнения Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека государственной функции по осуществлению лицензионного контроля деятельности в области использования возбудителей инфекционных заболеваний человека и животных (за исключением случая, если указанная деятельность осуществляется в медицинских целях) и генно-инженерно-модифицированных организмов III и IV степеней потенциальной опасности, осуществляемой в замкнутых системах»
89. Постановление Правительства РФ от 15 июля 1999 г. N 825 «Об утверждении перечня работ, выполнение которых связано с высоким риском заболевания инфекционными болезнями и требует обязательного проведения профилактических прививок».
90. Постановление Правительства РФ от 2 августа 1999 г. N 885 «Об утверждении перечня поствакцинальных осложнений, вызванных профилактическими прививками, включенными в национальный календарь профилактических прививок, и профилактическими прививками по эпидемическим показаниям, дающих право гражданам на получение государственных единовременных пособий».

7.4.3. Учебно-методическая документация и материалы по рабочим программам учебных модулей:

1. Общая гигиена [Текст] : учеб. пособие для системы послевуз. образования врачей / А. М. Большаков, В. Г. Маймулов. - 2-е изд., доп. и перераб. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 820, [12] с. (3 экз.).
2. Общая гигиена [Электронный ресурс] / Под ред. А.М. Большакова, В.Г. Маймулова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - <http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970412442.html>
3. Организация школьного питания: учеб.-метод. пособие для слушателей послевуз. и доп. проф. образования / Казан. гос. мед. ун-т Федер. агентства по здравоохранению и социал. развитию, Фак. повышения квалификации и проф. переподготовки спец., Каф. гигиены, медицины труда с курсом мед. экологии и орг. госсанэпиднадзора ; [сост.: Э. Р. Валеева, Н. В. Степанова]. - Казань: КГМУ, 2009. - 64 с. (3 экз.).
4. Вакцины и вакцинация [Электронный ресурс]: Национальное руководство. Краткое издание/под ред. В.В. Зверева, Р.М. Хайтова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - <http://www.rosmedlib.ru/book/ISBN9785970428665.html>.
5. Эпидемиология инфекционных болезней [Электронный ресурс] / Ющук Н.Д. и др. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970428245.html>

6. Инфекционные болезни и эпидемиология [Электронный ресурс] : учебник / Покровский В. И., Пак С. Г., Брико Н. И. - 3-е изд., испр. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970425787.html>.
7. Гигиена. Compendium [Электронный ресурс] :
8. учебное пособие / Архангельский В.И., Мельниченко П.И. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2012. – <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970420423.html>.
9. Внутрибольничная инфекция [Электронный ресурс] /
10. Осипова В.Л., Загретдинова З.М., Игнатова О.А. и др. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970413272.html>.
11. Назарова Е.Н. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: учебник / Е. Н. Назарова, Ю. Д. Жилов. - Москва: Академия, 2012. - 192 с. (эл.чит зал.).
12. Иванов Ю.А., Щербо А.П., Мишкич И. А. Гигиеническое образование и воспитание населения, должностных лиц и работников. Руководство по медико-профилактической работе. СПб-2010-429с.
13. Оценка риска для здоровья населения при воздействии химических веществ, загрязняющих окружающую среду / А.В. Иванов, Е.А. Тафеева. – Казань: КГМУ, 2006. – 25 с.

7.4.4. Интернет-ресурсы:

1. <https://elibrary.ru/>-сайт Научной электронной библиотеки – URL.
2. <http://www.garant.ru> - «Гарант» — информационно-правовой портал.
3. <http://www.consultant.ru/> - Некоммерческие интернет-версии системы консультант Плюс
4. <http://www.studmedlib.ru/> - сайт Консультант студента.
5. <http://fcrisk.ru/> - сайт ФБУН «ФНЦ медико-профилактических технологий управления рисками здоровью населения».
6. <http://window.edu.ru/> - информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».
7. <http://www.rosmedlib.ru/>- сайт электронной медицинской библиотеки Консультант врача.
8. <http://rospotrebnadzor.ru/> - сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.
9. www.pravo.gov.ru - официальный интернет-портал правовой информации.
10. <https://uisrussia.msu.ru/> - университетская информационная система Россия. УИС РОССИЯ.
11. <http://www.rsl.ru> - сайт Российской государственной библиотеки.
12. <http://www.vsrfr.ru> - сайт Верховного суда РФ.
13. <http://vs.tat.sudrf.ru> - сайт Верховного суда РТ.
14. <http://kgmu.kcn.ru> - сайт ФГБОУ ВО «Казанского ГМУ» Минздрава России.
15. <http://publication.pravo.gov.ru/>

7.5. Материально-технические базы соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам и обеспечивают проведение всех видов дисциплинарной и междисциплинарной подготовки, практической работы обучающихся, предусмотренной учебным планом ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России

8. ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ

8.1. Требования к итоговой аттестации

1. Итоговая аттестация по ДПП ПК «Гигиена питания» проводится в форме тестирования и собеседования, должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача.
2. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом ДПП ПК «Гигиена питания».
3. Лица, освоившие ДПП ПК «Гигиена питания» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

8.2. Форма итоговой аттестации и критерии оценки

Примеры тестовых заданий:

Выберите несколько правильных ответов:

1. Для раздельного хранения сырых и готовых продуктов в обязательном порядке должно использоваться раздельное и специально промаркированное холодильное оборудование:

- а) "гастрономия";
- б) "молочные продукты";
- в) "мясо";
- г) "птица";
- д) "зелень".

Эталонный ответ: а,б,в,г

2. Производство готовых блюд осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых должна быть отражена следующая информация:

- а) наименование кулинарного изделия (блюда);
- б) номер рецептуры;
- в) химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию;
- г) технология приготовления: с указанием процессов приготовления и технологических режимов;
- д) ссылку на документ, согласующий примерное меню с органами государственного санитарно-эпидемиологического надзора.

Эталонный ответ: а,б,в,г

Выберите один правильный ответ:

3. Какой номер рациона назначается рабочим и служащим, занятым при работе с радиоактивными веществами и источниками ионизирующих излучений?

- а) №1;
- б) №2;
- в) №3;
- г) №5;
- д) №7.

Эталонный ответ: а

4. Для изучения влияния изменений в состоянии среды обитания на заболеваемость населения территории предпочтительна группа населения:

- а) дети;
- б) подростки;
- в) население трудоспособного возраста;
- г) пожилые;
- д) взрослые.

Эталонный ответ:а

5. Кто может проводить проверку юридических лиц, индивидуальных предпринимателей?

- а) должностное лицо органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля;
- б) должностное лицо или должностные лица, которые указаны в распоряжении руководителя, заместителя руководителя органа государственного контроля (надзора), органа муниципального контроля;
- в) должностное лицо органа государственного контроля (надзора), в должностные обязанности которого входит обязанность осуществления надзора;
- г) должностное лицо органа муниципального контроля (надзора), в должностные обязанности которого входит обязанность осуществления надзора;
- д) должностное лицо органа государственного и (или) муниципального контроля (надзора), в должностные обязанности которого входит обязанность осуществления надзора;

Эталонный ответ:б.

Критерии оценки тестирования. Оценка выставляется пропорционально доле правильных ответов: 70-100% – «зачтено», менее 70% правильных ответов – «не зачтено».

Примерные вопросы для итогового собеседования:

Билет №1

- 1. Бактериальные пищевые отравления.
- 2. Анализ деятельности Роспотребнадзора по рассмотрению жалоб. Порядок рассмотрения.
- 3. Пищевая и биологическая ценность рыбы.
- 4. Алиментарнозависимые заболевания при дефиците йода. Профилактические мероприятия.
- 5. Режим питания в дошкольных учреждениях.

Билет №2

- 1. Вопросы социально-гигиенического мониторинга за контаминацией пищевых продуктов.
- 2. Взаимодействие Управления Роспотребнадзора и ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии».
- 3. Теоретические основы методологии оценки риска от химического воздействия.
- 4. Гигиенические требования к предприятиям продовольственной торговли..
- 5. Организация и проведение надзора за обращением фальсифицированной молочной.

Критерии оценки устного ответа:

Отлично «90-100 баллов» ставится, если слушатель полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий; обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

Хорошо «80-89 баллов» – слушатель дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «9», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

Удовлетворительно «70-79 баллов» – слушатель обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но неполно излагает материал, допускает неточности в определении понятий, не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения, излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Неудовлетворительно «0-69 баллов» ставится, если слушатель обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал.

Примеры ситуационных задач:

Ознакомьтесь с ситуацией и дайте развернутые ответы на вопросы.

Ситуационная задача №1

В городе К. случайно выбрано несколько групп взрослого населения в возрасте 30-50 лет для получения объективных данных по оценке пищевого статуса и его влияния на состояние здоровья. Оценка пищевого статуса проведена по антропометрическим показателям физического развития, с последующими расчетами индекса массы тела (индекс Кетле). Индекс массы тела составил: у 15% взрослого населения - ниже 18,5, у 45% взрослого населения - 18,5 - 24, у 20% взрослого населения - в пределах 24 - 30, у 20% - выше 30%.

1. Оцените пищевой статус взрослого населения по показателям индекса массы тела.

Ситуационная задача №2

В июне месяце в пионерском лагере Истринского района Московской области отмечена вспышка внезапных заболеваний, охватившая 127 пострадавших, среди которых 108 детей. Заболевание возникло спустя 3 - 4 часа после завтрака, на который был подан творог, приготовленный из непастеризованного коровьего молока и реализованного в детском коллективе без термической обработки. Молоко хранилось во флягах на улице.

Клиническая картина заболевания: резкая слабость, бледность кожных покровов, холодный пот, боли в животе, тошнота, рвота многократная неукротимая, понос до 2-х раз (у некоторых отсутствовал), у некоторых наблюдалось повышение температуры до 37,1- 37,5⁰С. Через сутки все были здоровы.

При осмотре рук персонала у повара обнаружен 3-х дневный порез. Повар от работы не отстранялся, так как не было замены.

1. Установите предварительный диагноз.
2. Могло ли это быть пищевое отравление, если да, то что послужило причиной пищевого отравления (какой продукт и какой вид микроба)?
3. К какой группе пищевых отравлений оно отнесено?
4. Какие лабораторные исследования необходимо провести для выявления вида возбудителя?
5. Какова профилактика данного заболевания?

Критерия оценки ситуационных задач:

«отлично» – задача решена полностью, обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы; рассказывает, практически не заглядывая в текст; «хорошо» – задача решена частично и требует дополнений, обучающийся отвечает на все дополнительные вопросы; рассказывает, опираясь на текст, но не зачитывая его; «удовлетворительно» – задача решена не полностью и требует дополнений, обучающийся не может ответить на большую часть дополнительных вопросов, частично зачитывает текст при рассказе; «неудовлетворительно» – задача не решена, обучающийся не может ответить на большую часть дополнительных вопросов, зачитывает текст.

9. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА

Квалификация научно-педагогических работников соответствует квалификационным характеристикам, установленным квалификационными требованиями к медицинским и фармацевтическим работникам, утвержденными Министерством здравоохранения Российской Федерации, и квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Минздравсоцразвития РФ 11.01.2011 г. №1н, и профессиональном

стандарту «Педагог дополнительного образования детей и взрослых» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 8 сентября 2015 г. №613Н).

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин, модулей, разделов, тем)	Фамилия ¹ , имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместительству
1	Учебный модуль-1 «Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания»	Балабанова Любовь Александровна	к.м.н.	Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан), начальник отдела организации надзора	<u>доцент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС</u>
		Костина Ксения Вячеславовна	к.юр.н.	Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан), заместитель начальника юридического отдела	<u>доцент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС</u>
		Имамов Алмас Азгарович	д.м.н., профессор	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, профессор кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
2	Учебный модуль-2 «Основы рационального питания»	Радченко Ольга Рафаиловна	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, профессор кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
				ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
				ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
3	Учебный модуль-3 «Лечебно-профилактическое и диетическое питание»	Радченко Ольга Рафаиловна	д.м.н., доцент	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, профессор кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	Радченко Ольга Рафаиловна
				ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	

¹ Указываются все участники реализации образовательной программы, в т.ч. кураторы симуляционного обучения и/или стажировки.

				ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, <u>ассистент кафедры</u> профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
4	Учебный модуль-4 «Гигиенические требования к предприятиям общественного питания, продовольственной торговли, предприятиям пищевых отраслей промышленности»		к.м.н.		
				ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, <u>ассистент кафедры</u> профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
				ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, <u>ассистент кафедры</u> профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
5.	Учебный модуль-5 «Гигиеническая оценка пищевых продуктов»	Балабанова Любовь Александровна	к.м.н.	Управление Роспотребнадзора по Республике Татарстан (Татарстан), начальник отдела организации надзора	<u>доцент</u> <u>кафедры</u> <u>профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС</u>
				ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, <u>ассистент кафедры</u> профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
6	Учебный модуль-6 «Гигиеническое воспитание в области гигиены питания»			ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, <u>ассистент кафедры</u> профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
7	Учебный модуль-7 «Пищевые отравления и их профилактика»	Лопушов Дмитрий Владимирович	к.м.н.	Министерство здравоохранения Республики Татарстан, главный внештатный эпидемиолог	ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, <u>доцент</u> <u>кафедры</u> <u>профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС</u>
				ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, <u>ассистент кафедры</u> профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
8.	Учебный модуль-8 «Организационно-методические основы лабораторного дела»			ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России, <u>ассистент кафедры</u> профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Балабанова Любовь Александровна	к.м.н.	Управление Роспотребнадзора по	<u>доцент</u> <u>кафедры</u>

				Республике Татарстан (Татарстан), начальник отдела организации надзора	<u>профилактической медицины</u> <u>и экологии человека</u> <u>ФПК и ППС</u>
--	--	--	--	---	--