

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Мухарьямова Лайсан Музиповна
Должность: и.о.первого проректора
Дата подписания: 12.07.2022 13:04:43
Уникальный программный ключ:
b57b96507511d4669a7e8b1e807a3d3e7412a55d

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
КАЗАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

Кафедра профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС

«УТВЕРЖДАЮ»

Ректор ФГБОУ ВО Казанский ГМУ
Минздрава России, профессор



[Handwritten signature]

А.С. Созинов

2022 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
«ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВРАЧА ГИГИЕНИСТА»
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»**

(форма обучения – очная, срок обучения – 36 академических часов)

Пер. № _____

Казань
2022 г.

ОПИСЬ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ

по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
«Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста»
(срок освоения 36 академических часов)

№ п/п	Наименование документа	стр.
	Титульный лист	
1	Лист согласования	3
2	Пояснительная записка	5
3	Планируемые результаты обучения	5
3.1	Профессиональные компетенции врача	5
3.2	Требования к квалификации	6
3.3	Должностные функции (должностные обязанности) врача-специалиста	6
3.4.-3.5	Трудовые функции	6
4	Учебный план	9
5	Календарный учебный график	11
6	Рабочие программы учебных модулей	12
6.1	Рабочая программа учебного модуля 1. «Пищевые отравления микробной этиологии»	12
6.2	Рабочая программа учебного модуля 2. «Пищевые отравления немикробной и неустановленной этиологии.	13
6.3	Рабочая программа учебного модуля 3. «Расследование пищевых отравлений»	14
7	Организационно-педагогические условия реализации программы.	15
8	Итоговая аттестация.	19
9	Кадровое обеспечение образовательного процесса.	20

1. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «**Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста**» (срок обучения 36 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:

Профессор кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, д.м.н., профессор

Радченко О.Р.

Ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС, к.м.н.

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 года протокол №7.

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

Имамов А.А.

Программа рассмотрена и утверждена методическим советом ФПК и ППС ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России на заседании №3а от «09» февраля 2022г.

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 2022г.

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

Шулаев А.В.

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

2.1. Цель – совершенствование профессиональных знаний и компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации по вопросам расследования пищевых отравлений различной этиологии.

Задачи:

1. Систематизировать знания по пищевым отравлениям различной этиологии.
2. Совершенствование знаний по проведению расследования случаев пищевых отравлений и проведения профилактических мероприятий.
3. Совершенствование знаний по вопросам профилактики пищевых отравлений.

3.1. Категория обучающихся –

основная специальность - «гигиена питания»

дополнительные специальности – «общая гигиена», «медико-профилактическое дело», «гигиена труда», «гигиена детей и подростков», «эпидемиология», «диетология»

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 ростом пищевых отравлений разнообразной этиологии в структуре алиментарно-зависимых заболеваний, связанных как с нарушением структуры питания всех групп населения, так и несоблюдением санитарно-эпидемиологических требований в условиях производства, транспортировки, хранения и реализации продуктов питания и продовольственного сырья. Ведущая роль в практике врача отводится профилактики пищевых отравлений и методике их расследования для самостоятельной работы в практической деятельности.

2.4. Объем программы: 36 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 часть, в т.ч.	6	6	36
ДОТ и ЭО ¹	6	3	18
симуляционное обучение	-	-	
стажировка	-	-	

2.6. Документ, выдаваемый после завершения обучения – удостоверение о повышении квалификации в 36 академических часов.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

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

1.1. Профессиональные компетенции врача, совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальностям «гигиена питания» «общая гигиена», «медико-профилактическое дело», «гигиена труда», «гигиена детей и подростков», «эпидемиология», «диетология».

– универсальные компетенции:

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

¹ ДОТ – дистанционные образовательные технологии, ЭО – электронное обучение

– 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-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 различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья.

1.2. Требования к квалификации.

Высшее образование - специалитет по специальности «Медико-профилактическое дело» и послевузовское профессиональное образование (интернатура и (или) ординатура) и (или) дополнительное профессиональное образование и сертификат специалиста (свидетельство об аккредитации) по специальностям «гигиена питания», «общая гигиена», «медико-профилактическое дело», «гигиена труда», «гигиена детей и подростков», «эпидемиология» 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 по специальностям «гигиена питания», «общая гигиена», «медико-профилактическое дело», «гигиена труда», «гигиена детей и подростков», «эпидемиология». 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 выполнения работ, оказания услуг. Организует санитарно-эпидемические 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. Оказывает консультативную помощь специалистам других подразделений по своей специальности. Систематически повышает свою квалификацию.

Должностные функции (должностные обязанности) врача-диетолога, совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации «Диетология» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 июня 2021 г. N 359н "Об утверждении профессионального стандарта "Врач-диетолог": организация лечебного питания в медицинской организации, диагностика заболеваний и (или) состояний у пациентов с целью формирования плана диетотерапии, назначение лечебного питания пациентам при заболеваниях и (или) состояниях, контроль его эффективности и безопасности, в том числе при оказании паллиативной медицинской помощи, назначение и контроль эффективности лечебного питания при санаторно-курортном лечении, в том числе при реализации индивидуальных программ медицинской реабилитации инвалидов, назначение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения, проведение анализа медико-статистической информации, ведение медицинской документации, организация деятельности находящегося в распоряжении медицинского персонала, оказание медицинской помощи в экстренной форме

3.4. Трудовые функции (знания, навыки и умения) совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «Гигиена питания» согласно Приказу Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела»

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

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

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)

Трудовые функции (знания, навыки и умения) совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «**Медико-профилактическое дело**» согласно Приказу Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела»

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

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

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)

Трудовые функции (знания, навыки и умения) совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «**Общая гигиена**» согласно Приказу Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела»

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

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

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)

Трудовые функции (знания, навыки и умения) совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «**Гигиена труда**» согласно Приказу Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела»

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

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

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)

Трудовые функции (знания, навыки и умения) совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «**Гигиена детей и подростков**» согласно Приказу Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. N 399н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела»

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

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

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)

Трудовые функции (знания, навыки и умения) совершенствующиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по специальности «**Эпидемиология**»

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

С/01.7 Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.

3.5 Трудовые функции (знания, навыки, умения) совершенствующиеся в результате освоения программы повышения квалификации «Диетология» (в соответствии Профессиональному стандарту «Врач-Диетолог», приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 2 июня 2021 г. N 359н):

- А/05.8 Назначение и контроль эффективности мероприятий по профилактике и формированию здорового образа жизни и санитарно-гигиеническому просвещению населения

4. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**дополнительной профессиональной программе повышения квалификации
квалификации «Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста»
(срок обучения – 36 академических часов)**

Цель: совершенствование профессиональных знаний и компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации по вопросам расследования пищевых отравлений различной этиологии.

Категория обучающихся: врачи (специалисты) по специальностям «гигиена питания», «общая гигиена», «медико-профилактическое дело», «гигиена труда», «гигиена детей и подростков», «Эпидемиология», «диетология».

Срок обучения/трудоемкость: 36 академических часов.

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 ²	ПЗ ³	СО ⁴	стажировка	ДОТ и ЭО	
1	УМ-1 «Пищевые отравления микробной этиологии»	12		6	–	–	6	ПА
1.1	Краткая характеристика основных ПТИ	8		4	–	–	4	
1.2	Пищевые токсикозы (интоксикации)	4		2	–	–	2	
2	УМ-2 «Пищевые отравления немикробной и неустановленной этиологии»	12	4				8	ПА
2.1	Отравление продуктами растительного происхождения ядовитыми по своей природе		1				2	
2.2	Отравление продуктами животного происхождения ядовитыми по своей природе		1				2	
2.3	Отравление продуктами растительного происхождения ядовитыми при определенных условиях		1				2	
2.4	Отравление примесями химических веществ (ксенобиотиками)		1				2	
3	УМ-3 «Расследование пищевых отравлений»	10		6			4	ПА
3.1	Принципы расследования пищевых отравлений	4		2			2	
3.2	Полномочия лиц осуществляющих санитарный надзор при расследовании пищевых отравлений	4		2			2	

² количество лекционных занятий составляет ~1/3 от общего количества учебных часов

³ Объем практических занятий (ПЗ) составляет ~2/3 от общего количества учебных часов

⁴ СО - симуляционное обучение

3.3	Порядок забора проб пищевых продуктов	2		2				
	Итоговая аттестация (тестирование)	2	-		-	-	-	
	Итого:	36	4	12	-	-	18	

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

№ п/п	Наименование модулей, тем (разделов, тем)	Всего часов	Сроки изучения тем (очное обучение/электронное обучение)					
			1	2	3	4	5	6
			день	день	день	день	день	день
1	УМ-1 «Пищевые отравления микробной этиологии»	12	6/0	0/6				
1.1	Краткая характеристика основных ПТИ	2	4/0	0/4				
1.2	Пищевые токсикозы (интоксикации)	2	2/0	0/2				
2	УМ-2 «Пищевые отравления немикробной и неустановленной этиологии»	12			2/4	2/4	0/6	4/0
2.1	Отравление продуктами растительного происхождения ядовитыми по своей природе				1/2			
2.2	Отравление продуктами животного происхождения ядовитыми по своей природе				1/2			
2.3	Отравление продуктами растительного происхождения ядовитыми при определенных условиях					1/2		
2.4	Отравление примесями химических веществ (ксенобиотиками)					1/2		
3	УМ-3 «Расследование пищевых отравлений»	10					6/0	0/6
3.1	Принципы расследования пищевых отравлений						2/0	0/2
3.2	Полномочия лиц осуществляющих санитарный надзор при расследовании пищевых отравлений						2/0	0/2
3.3	Порядок забора проб пищевых продуктов						2/0	
	Итоговая аттестация	2						0/2
	Итого:	36						

6. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

6.1. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 1

«Пищевые отравления микробной этиологии»

Трудоемкость освоения: 12 академических часа

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.
B/01.7	УК-1 ПК-1	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 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)
C/01.7	УК-1 ПК-1	Обеспечивать мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний Проявлять комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов Определять группы повышенного риска заболевания
D/01.8	УК-1 ПК-1	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 Вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки.

Содержание учебного модуля 1. «Пищевые отравления микробной этиологии»

Код	Наименование тем и элементов
1.1	Краткая характеристика основных ПТИ
1.2	Пищевые токсикозы (интоксикации).

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): промежуточная аттестация в виде тестирования.

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. «Пищевые отравления немикробной и неустановленной этиологии»

Трудоемкость освоения: 12 академических часов

По окончании изучения учебного модуля 2 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	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	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 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)
С/01.7	УК-1 ПК-1	Обеспечивать мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний Проявлять комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов Определять группы повышенного риска заболевания
D/01.8	УК-1 ПК-1	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 Вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки.

Содержание учебного модуля 2. «Пищевые отравления немикробной и неустановленной этиологии»

Код	Наименование тем и элементов
2.1	Отравление продуктами растительного происхождения ядовитыми по своей природе
2.2	Отравление продуктами животного происхождения ядовитыми по своей природе
2.3.	Отравление продуктами растительного происхождения ядовитыми при определенных условиях
2.4.	Отравление примесями химических веществ (ксенобиотиками)

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): промежуточная аттестация в виде тестирования.

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.

«Расследование пищевых отравлений»

Трудоемкость освоения: 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	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 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)
C/01.7	УК-1 ПК-1	Обеспечивать мероприятия по первичной и вторичной профилактике наиболее часто встречающихся в медицинской организации заболеваний Проявлять комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов Определять группы повышенного риска заболевания
D/01.8	УК-1 ПК-1	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 Вносить в федеральные органы исполнительной власти, органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления предложения о реализации мер по обеспечению санитарно-эпидемиологической обстановки.

Содержание учебного модуля 2. «Расследование пищевых отравлений»

Код	Наименование тем и элементов
2.1	Принципы расследования пищевых отравлений
2.2	Полномочия лиц осуществляющих санитарный надзор при расследовании пищевых отравлений
2.3.	Порядок забора проб пищевых продуктов

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): промежуточная аттестация в виде тестирования.

Примеры оценочных материалов по результатам освоения учебного модуля32: см. п. 8.2.

Литература к учебному модулю 3: см. п. 7.4.

7. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

7.1. Дистанционное обучение

ДПП ПК «Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста» предусмотрено обучение с применением ДОТ и ЭО в объеме 18 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 (видеоконференция, on-line общение) с доступом к электронной информационной образовательной среде ФГБОУ ВО Казанский ГМУ Минздрава России. Каждый обучающийся получает логин и пароль, обеспечивающие индивидуальный доступ к учебным материалам курса. Дистанционный курс содержит промежуточные и итоговые тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы, видеозаписи лекций для возможности повторного просмотра и закрепления полученных знаний обучающимся (внеаудиторная самостоятельная работа).

7.2. Симуляционное обучение

ДПП ПК «Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста» симуляционное обучение не предусмотрено.

7.3. Стажировка

ДПП ПК «Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста» в форме стажировки не реализуется.

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

7.241. 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 Российской Федерации от 25 июня 2015г. №399н «Об утверждении профессионального стандарта специалиста 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 «О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации» от 31.07.2020 № 248-ФЗ (последняя редакция).
3. Федеральный закон от 24.06.1998 г №89-ФЗ. «Об отходах производства и потребления».
4. Федеральный закон от 07.12.2011г. №416-ФЗ «О водоснабжении и водоотведении».
5. 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
6. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30 декабря 2001г. №195-ФЗ.
7. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001 г. №197-ФЗ.
8. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и безвредности для человека факторов окружающей среды обитания».
9. 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».
10. СанПиН 2.2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания».
11. 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».
12. СП 1.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда».
13. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
14. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».
15. СП 2.5.3650-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к отдельным видам транспорта и объектам транспортной инфраструктуры».
16. СП 2.1.5.1059-01 «Санитарная охрана водных объектов. Гигиенические требования к охране подземных вод от загрязнения. Санитарные правила»
17. 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.)
18. СП 2.1.7.1386-03 «Санитарные правила по определению класса опасности токсичных отходов производства и потребления»
19. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
20. МР 2.3.6.0233-21 Методические рекомендации к организации общественного питания населения
21. 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»
22. МР 2.4.0242-21 «Методические рекомендации по обеспечению санитарно-эпидемиологических требований к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»
23. 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»

24. МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»
25. 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»

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. Осипова В.Л., Загретдинова З.М., Игнатова О.А. и др. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. - <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970413272.html>.
10. 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.).
11. 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.
12. 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 «ФНИЦ 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.vsrp.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 «Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста» проводится в виде тестирования, должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врач.

2. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом ДПП ПК «Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста» для врачей по специальностям «гигиена питания» (основная), «общая гигиена», «медико-профилактическое дело», «гигиена труда», «гигиена детей и подростков», «эпидемиология», «диетология».

3. Лица, освоившие ДПП ПК «Пищевые отравления в деятельности врача гигиениста» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

8.2. Форма итоговой аттестации и критерии оценки

1. Примеры тестовых заданий:

Инструкция: Выберите один правильный ответ.

Вопрос 1. С какими из перечисленных ниже пищевых продуктов чаще всего связаны стафилококковые интоксикации:

- А. Салаты из овощей
- В. Консервированные мясные продукты
- С. Консервированные рыбные продукты
- Д. Яйца водоплавающей птицы
- Е. Молочные продукты

Эталонный ответ: е

Вопрос 2. Чаще всего причиной трихинеллеза является использование в питании зараженных:

- А. Мороженой рыбы (строганины)
- В. Яиц водоплавающей птицы
- С. Консервов домашнего приготовления
- Д. Говядины
- Е. Свинины

Эталонный ответ: е

Вопрос 3. К пищевым отравлениям относятся

- а) микотоксикозы
- б) гипервитаминоз А
- в) отравление нейролептиками
- г) отравление бледной поганкой

Эталонный ответ: а,г

Вопрос 4. Возбудителями пищевых интоксикаций являются

- а) энтеротоксигенный стафилококк
- б) клостридиум ботулиnum
- в) вульгарный протей
- г) холерный вибрион
- д) кишечная палочка

Эталонный ответ: а,б

Вопрос 5. Для пищевой токсикоинфекции характерны

- а) массовость
- б) контагиозность
- в) внезапное начало заболевания
- г) острое течение болезни

д) связь заболевания с приёмом пищи

е) верно все

Эталонный ответ: е

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

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 ⁵ , имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместительству
1	УМ-1 «Пищевые отравления микробной этиологии»	Лопушов Д.В.	к.м.н. доцент	ФГБОУ ВО Казанский КГМУ, доцент каф. профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Игнатанс Е.В.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский КГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
2	УМ-2 «Пищевые отравления немикробной и неустановленной этиологии»	Радченко О.Р.	д.м.н. профессор	ФГБОУ ВО Казанский КГМУ, профессор кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Игнатанс Е.В.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский КГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	

⁵ Указываются все участники реализации образовательной программы, в т.ч. кураторы симуляционного обучения и/или стажировки.

3	УМ-3 «Расследование пищевых отравлений»	Имамов А.А.	д.м.н. профессор	ФГБОУ ВО Казанский КГМУ, зав. каф. профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	
		Игнатанс Е.В.	к.м.н.	ФГБОУ ВО Казанский КГМУ, ассистент кафедры профилактической медицины и экологии человека ФПК и ППС	