

МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
СЕВЕРО-ЗАПАДНЫЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И.И. МЕЧНИКОВА
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

(ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России)

КАФЕДРА ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЙ МЕДИЦИНЫ И ОХРАНЫ ЗДОРОВЬЯ

УТВЕРЖДАЮ

Ректор

ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова
Минздрава России

«19» декабря 2015 г.

/О.Г. Хурцилава

(ФИО)



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ВРАЧЕЙ
СО СРОКОМ ОСВОЕНИЯ 144 АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСА
ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ «ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Цель дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по специальности «Гигиена питания» (далее – программа), в соответствии с положениями частей 1 и 4 статьи 76 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 г., заключается в удовлетворении образовательных и профессиональных потребностей, профессионального развития человека, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Данная программа направлена на совершенствование имеющихся компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Трудоемкость освоения – 144 академических часа (0,75 месяца)

Основными компонентами программы являются:

- цель программы;
- планируемые результаты обучения;
- требования к итоговой аттестации обучающихся;
- рабочие программы учебных модулей: «Специальные дисциплины»;
- учебный план;
- календарный учебный график;
- организационно-педагогические условия реализации программы;

СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ И КОНСУЛЬТАНТОВ

по разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по специальности «Гигиена питания»

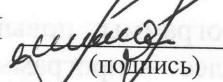
№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, звание	Должность	Место работы
1.	Белова Людмила Васильевна	д.м.н., профессор	профессор	ГБОУ ВПО СЗГМУ им.И.И. Мечникова Минздрава России
2.	Пилькова Татьяна Юрьева	к.м.н., доцент	доцент	
3.	Карцев Владимир Васильевич	-	ассистент	
4.	Федотова Ирина Михайловна	-	ассистент	
По методическим вопросам				
5.	Михайлова Ольга Антоновна	-	Заведующий отделом образовательных стандартов и программ	ГБОУ ВПО СЗГМУ им.И.И. Мечникова Минздрава России

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации врачей по специальности «Гигиена питания» обсуждена на заседании кафедры профилактической медицины и охраны здоровья СЗГМУ им. И.И.Мечникова « 10 » декабря 2015 г., протокол № 20

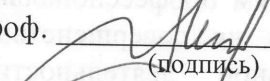
Заведующий кафедрой, проф.  / Мельцер А.В. /
(подпись) (ФИО)

СОГЛАСОВАНО:

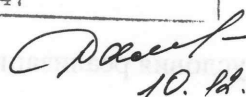
с отделом образовательных стандартов и программ ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России
« 10 » 12 2015 г.

Заведующий ООСП  /Михайлова О.А./
(подпись) (ФИО)

Одобрено методическим советом, медико-профилактического факультета
Протокол № 8 от « 10 » декабря 2015 г.

Председатель, проф.  / Мельцер А.В. /
(подпись) (ФИО)

ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И. Мечникова
Минздрава России
Отдел образовательных стандартов
и программ
191015, Санкт-Петербург, ул. Кирочная, д. 41
тел. 275-19-47


10.12.2015

– оценочные материалы.

В содержании программы предусмотрены необходимые знания и практические умения по социальной гигиене и организации здравоохранения.

Содержание программы построено в соответствии с модульным принципом, структурными единицами модуля являются разделы. Каждый раздел модуля подразделяется на темы, каждая тема – на элементы, каждый элемент – на подэлементы. Для удобства пользования программой в учебном процессе каждая его структурная единица кодируется. На первом месте ставится код раздела (например, 1), на втором – код темы (например, 1.1), далее – код элемента (например, 1.1.1), затем – код подэлемента (например, 1.1.1.1). Кодировка вносит определенный порядок в перечень вопросов, содержащихся в программе, что, в свою очередь, позволяет кодировать контрольно-измерительные (тестовые) материалы в учебно-методическом комплексе (далее – УМК).

Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение модулей (разделов), устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение (лекции, семинарские занятия, практические занятия), формы контроля знаний.

В программу включены планируемые результаты обучения. Планируемые результаты обучения направлены на совершенствование профессиональных компетенций врача по гигиене питания, его профессиональных знаний, умений, навыков. В планируемых результатах отражается преемственность с профессиональными стандартами, квалификационными характеристиками по соответствующим должностям, профессиям и специальностям (или, квалификационным требованиям к профессиональным знаниям и навыкам, необходимым для исполнения должностных обязанностей, которые устанавливаются в соответствии с федеральными законами и иными правовыми актами Российской Федерации о государственной службе).

В дополнительной профессиональной программе повышения квалификации врачей по гигиене питания содержатся требования к аттестации обучающихся. Итоговая аттестация по программе осуществляется посредством проведения сертификационного экзамена и выявляет теоретическую и практическую подготовку обучающегося в соответствии с целями и содержанием программы.

Организационно-педагогические условия реализации программы. Условия реализации дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Гигиена питания» включают:

- а) учебно-методическую документацию и материалы по всем разделам (модулям) специальности;
- б) учебно-методическую литературу для внеаудиторной работы обучающихся;
- в) материально-технические базы, обеспечивающие организацию всех видов дисциплинарной подготовки:
 - учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса;
 - клинические базы в медицинских организациях, научно-исследовательских организациях Министерства здравоохранения Российской Федерации;
- г) кадровое обеспечение реализации программы соответствует требованиям штатного расписания кафедры;
- д) законодательство Российской Федерации.

II. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации

Требования к квалификации: высшее образование – специалитет по специальности «Медико-профилактическое дело», подготовка в ординатуре по специальности «Гигиена питания». Профессиональная переподготовка по специальности «Гигиена питания» при наличии подготовки в интернатуре/ординатуре по специальности «Общая гигиена»

Характеристика профессиональных компетенций,
подлежащих совершенствованию в результате освоения дополнительной
профессиональной программы повышения квалификации по специальности
«Гигиена питания»

У обучающегося совершенствуются следующие общепрофессиональные компетенции (далее – ОПК):
в производственно-технологической деятельности:

– способность и готовность к организации противоэпидемических мероприятий в отношении больных инфекционными заболеваниями среди взрослого и детского населения и профилактических мероприятий в отношении контактных лиц (ОПК-1).

– способность и готовность к обеспечению санитарной охраны территории Российской Федерации (ОПК-2):

- осуществление досмотра в пунктах пропуска лиц, прибывающих на территорию Российской Федерации, контактировавших с инфекционными больными, на наличие признаков инфекционных заболеваний:

- сбор первичной информации о наличии инфекционных больных и контактных лиц;

- опрос и анкетирование лиц, контактировавших с инфекционными больными;

- участие в осуществлении досмотра в пунктах пропуска через государственную границу партий товаров, химических, биологических и радиоактивных веществ, отходов и иных грузов, представляющих опасность для человека (опасных грузов и товаров);

- подготовка материалов, подтверждающих обстоятельства, являющиеся основанием для принятия решения о нежелательности пребывания (проживания) иностранного гражданина или лица без гражданства в Российской Федерации;

- документационное обеспечение выполнения медико - санитарных правил для различных видов транспортных средств;

– способность и готовность к подготовке документов для организации ограничительных мероприятий (карантина) (ОПК-3);

– способность и готовность к планированию организации иммунопрофилактики населения (ОПК-4);

– способность и готовность к составлению отчетной документации по результатам выполнения плана иммунопрофилактики населения (ОПК-5);

– способность и готовность к сбору сведений, и составление отчетов по организации обязательных медицинских осмотров декретированных контингентов (ОПК-6);

– способность и готовность к составлению информационных материалов и проведение обучения по гигиеническому воспитанию декретированных контингентов и населения (ОПК-7);

– способность и готовность к разработке информационных материалов и проведение информационно – просветительской работы по формированию здорового образа жизни ОПК-8);

– способность и готовность к сбору и обобщению сведений о проведении дезинфекционных, дератизационных и дезинсекционных работ (ОПК-9);

– способность и готовность к отбору проб факторов среды обитания для исследований, испытаний с целью проведения гигиенической диагностики (ОПК-10);

– способность и готовность к оценке результатов лабораторных исследований, испытаний объектов и факторов среды обитания на соответствие требованиям санитарно – эпидемиологических правил и нормативов (ОПК-11);

– способность и готовность к подготовке материалов и участию в санитарно – эпидемиологических расследованиях, направленных на установление причин и выявление условий возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) (ОПК-12);

– способность и готовность к сбору эпиданамнеза у больных инфекционными заболеваниями и контактных лиц (ОПК-13);

– способность и готовность к обследованию очагов инфекционных заболеваний (ОПК-14)

– способность и готовность к осуществлению информационно – документационного обеспечения взаимодействия с медицинскими организациями по регистрации и эпидемиологическому расследованию инфекционных заболеваний (ОПК-15);

– способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (ОПК-16);

– способность и готовность к подготовке материалов и участие в обследовании объектов для целей лицензирования отдельных видов деятельности, представляющей потенциальную опасность для человека (ОПК-17);

– способность и готовность к отбору проб, лабораторных исследованиях, испытаниях факторов среды обитания, экспертизе документов (ОПК-18);

– способность и готовность к рассмотрению документов для подтверждения соответствия отдельных видов продукции, в том числе пищевых продуктов, впервые ввозимых на территорию Российской Федерации; (ОПК-19)

– способность и готовность к оценке соответствия объектов и факторов окружающей среды требованиям санитарно – эпидемиологических правил и нормативов (ОПК-20);

– способность и готовность использовать Законодательство Российской Федерации, Технические регламенты Российской Федерации (ТР РФ), Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС), международные и национальные стандарты, приказы, рекомендации, международную систему единиц (далее – СИ), действующие международные классификации), а также документацию для оценки качества и эффективности работы надзорных организаций и организаций, обеспечивающих их деятельность (ОПК-21);

– способность и готовность к ведению баз данных о состоянии здоровья населения и среды обитания человека для целей формирования регионального информационного фонда данных социально – гигиенического мониторинга (ОПК-22);

– способность и готовность к заполнению учетных форм единой системы государственного учета и отчетности в области обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ОПК-23);

– способность и готовность к учету и анализу эффективности собственной деятельности (ОПК-24);

– способность и готовность к подготовке материалов для ежегодных государственных докладов о состоянии санитарно – эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ОПК-25);

– способность и готовность к подготовке сведений для информационного обмена с различными организациями и юридическими лицами о санитарно – эпидемиологическом благополучии населения и защите прав потребителей (ОПК-26);

– способность и готовность к подготовке аналитических справок о состоянии здоровья населения, факторах среды обитания, санитарно – эпидемиологическом благополучии и защите прав потребителей (ОПК-27);

-способность и готовность к проверке объектов с целью предупреждения, обнаружения, пресечения нарушений законодательства Российской Федерации в сфере обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения (ОПК-28);

– способность и готовность к проверке объектов с целью предупреждения, обнаружения, пресечения нарушений законодательства Российской Федерации в сфере защиты прав потребителей и потребительского рынка (ОПК-29);

в организационно-управленческой деятельности:

– способность и готовность к разработке планов работы учреждения, структурного подразделения учреждения федерального государственного санитарно – эпидемиологического надзора (ОПК-30);

– способность и готовность к ведению учетной и отчетной документации структурного подразделения учреждения федерального государственного санитарно – эпидемиологического надзора (ОПК-31);

– способность и готовность к проведению анализа и оценка эффективности деятельности структурного подразделения учреждения федерального государственного санитарно – эпидемиологического надзора (ОПК-32);

– способность и готовность к формированию реестра поднадзорных объектов (ОПК-33);

– способность и готовность к рассмотрению заявлений и обращений граждан по вопросам санитарно – эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей (ОПК-34);

– способность и готовность к руководству персоналом среднего звена структурного подразделения учреждения федерального государственного санитарно – эпидемиологического надзора (ОПК-35);

– способность и готовность к проведению научно – практической работы по тематике обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения (ОПК-36);

– способность и готовность к изучению материалов научных исследований по проблеме обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения (ОПК-37);

– способность и готовность к проведению научно – практической работы по вопросам государственного санитарно – эпидемиологического нормирования (ОПК-38);

– способность и готовность к изучению международного опыта в области обеспечения санитарно – эпидемиологического благополучия населения (ОПК-39);

в лечебной деятельности (первая врачебная помощь):

– способность и готовность к использованию приемов первой помощи, методов защиты в условиях чрезвычайных ситуаций (ОПК-40);

– способность и готовность к оказанию первой врачебной помощи при неотложных состояниях на догоспитальном этапе (ОПК-41);

– способность и готовность к оказанию медицинской помощи населению в экстремальных условиях эпидемий, в очагах массового поражения (ОПК-42).

в психолого-педагогической деятельности и гигиеническом воспитании:

– способность и готовность формировать у населения мотивацию, направленную на сохранение и укрепление своего здоровья и здоровья окружающих (ОПК-43).

У обучающегося совершенствуются следующие профессиональные компетенции (далее – ПК)

производственно-технологическая деятельность:

готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1);

готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2);

готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3);

готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4);

готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере (ПК-5);

психолого-педагогическая деятельность:

готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6);

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 (ПК-7);

организационно-управленческая деятельность:

готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8);

готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9);

готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10).

Перечень знаний и умений

По окончании обучения врач по гигиене питания должен знать:

Конституцию Российской Федерации; Законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения и обеспечения санитарно - эпидемиологического благополучия населения;

- права и обязанности врача-специалиста учреждения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; организацию лабораторной службы;
- методы лабораторных и инструментальных исследований, измерений, испытаний;
- медицинскую этику;
- психологию профессионального общения;
- порядок ведения первичной учетно-отчетной документации;
- основы трудового законодательства;
- правила внутреннего трудового распорядка;
- правила по охране труда и пожарной безопасности.

По окончании обучения врач по гигиене питания должен уметь:

– проводить оценку состояния фактического питания населения с использованием различных методов, принимать участие в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов и для проживающих в зонах экологической нагрузки;

– оценивать качество пищевых продуктов по результатам лабораторных исследований (микробиологических, микологических, санитарно-химических, радиологических, паразитологических), принимать участие в разработке комплексных программ по санитарной охране пищевых продуктов;

– проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу партии пищевых продуктов и пищевого сырья с целью решения вопроса о возможности использования их в питании населения;

– проводить санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой промышленности; а также оформлять экспертные и санитарно-эпидемиологические заключения по результатам санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов;

– оценить правильность организации производственного контроля на пищевых объектах в соответствии с требованиями действующих нормативных документов, оценивать схемы технологического процесса изготовления пищевых продуктов, определять критические контрольные точки и режим контрольных процедур в них в соответствии с принципами международных систем управления качеством и безопасностью пищевой продукции;

– осуществлять экспертизу проектной документации и материалов по строительству и реконструкции пищевых объектов, по другим проектным материалам на пищевые объекты;

- оценить организацию лечебно-профилактического питания на предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда, оценить организацию лечебного (диетического) питания в лечебно-профилактических организациях, по месту работы, учебы, жительства;
- расследовать пищевые отравления, массовые инфекционные и неинфекционные заболевания, связанные с пищевыми объектами, разрабатывать план мероприятий по их ликвидации и профилактике;
- проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевого сырья, пищевых добавок, биологически активных добавок, генетически модифицированных продуктов, составлять экспертные и санитарно-эпидемиологические заключения на них;
- проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов посуды, тары, упаковки, изготовленных из полимерных и синтетических материалов, металлов, сплавов, а также составлять экспертные и санитарно-эпидемиологические заключения на них.

По окончании обучения врач по гигиене питания должен овладеть:

производственно-технологическая деятельность:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей;

проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений);

проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения;

проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки;

оценка состояния здоровья населения;

оценка состояния среды обитания человека;

проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

психолого-педагогическая деятельность:

гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

организационно-управленческая деятельность:

организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;

организация труда персонала в организациях и их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда;

ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения;

соблюдение основных требований информационной безопасности.

III. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации врачей по специальности «Гигиена питания» проводится в форме сертификационного экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача-специалиста по гигиене питания в соответствии с требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения дисциплин в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по специальности «Гигиена питания».

Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения

квалификации врачей по специальности «Гигиена питания» и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ о дополнительном профессиональном образовании – удостоверение о повышении квалификации и сертификат специалиста.

Лицам, не прошедшим итоговой аттестации или получившим на итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, а также лицам, освоившим часть дополнительной профессиональной программы и (или) отчисленным из ГБОУ ВПО СЗГМУ им. И.И.Мечникова Минздрава России, выдается справка об обучении или о периоде обучения.

IV. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ «СПЕЦИАЛЬНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

РАЗДЕЛ 1

ОРГАНИЗАЦИЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА ЗА КАЧЕСТВОМ, БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ И ПИТАНИЕМ ЧЕЛОВЕКА

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.1	Законодательство РФ и ТС по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и оптимизации питания населения
1.1.1	Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании»
1.1.2	Технические регламенты таможенного союза в пищевой сфере
1.1.3	Доктрина продовольственной безопасности РФ
1.1.4	«Основы государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года»
1.2	Содержание и методы работы специалистов по гигиене питания Территориальных отделов и Управлений Роспотребнадзора, врачей по гигиене питания ФБУЗ «Центров гигиены и эпидемиологии»
1.2.1	Функции и содержание работы специалистов Роспотребнадзора и его Территориальных управлений
1.2.1.1	Права и обязанности специалистов Роспотребнадзора
1.2.1.2	Права и обязанности юридических и физических лиц по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения
1.2.1.3	Административный регламент Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
1.2.2	Функции и содержание работы ФБУЗ «ЦГиЭ» и ФБУЗ в субъектах РФ, планирование работы по разделу гигиены питания, формы и методы работы, взаимодействие с Территориальными Управлениями Роспотребнадзора
1.2.2.1	Программно-целевое и функционально-оперативное планирование по гигиене питания
1.2.2.2	Планирование индивидуальной работы специалиста по гигиене питания
1.2.2.3	Комплексное планирование по разделу гигиене питания с другими разделами
1.2.2.4	Взаимодействие ФБУЗ «ЦГиЭ» с Территориальными органами Роспотребнадзора
1.2.3	Применение санитарного законодательства в работе специалистов

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
	Роспотребнадзора и его Территориальных управлений
1.2.3.1	Основные понятия и изменения и дополнения ФЗ № 294
1.2.3.2	Подзаконные нормативно-правовые акты, принятые в целях реализации данного закона.
1.2.3.3	Применение мер ограничительного, предупредительного и профилактического характера, административных наказаний в соответствии с КоАП
1.3	Деятельность Роспотребнадзора и его Территориальных управлений в сфере защиты прав потребителей
1.3.1	Задачи Роспотребнадзора по защите прав потребителей
1.3.1.1	Организация системы контроля за соблюдением законов и иных нормативных актов и иных нормативных правовых актов РФ в сфере защиты прав потребителей.
1.3.1.2	Основы взаимодействия организаций по защите прав потребителей с органами Роспотребнадзора
1.3.2.	Результаты деятельности органов Роспотребнадзора в области защиты прав потребителей
1.3.2.1	Работа с заявлениями граждан
1.3.2.2	Оценка эффективности и результативности деятельности органов и организаций Роспотребнадзора по контролю в сфере защиты прав потребителей и санитарно-эпидемиологического благополучия человека
1.4	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения
1.4.1	Государственная политика в области питания населения Российской Федерации
1.4.1.1	Распоряжение Правительства РФ от 25.10.10 г. №1873-р «Основы государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года»
1.4.1.2	Указ Президента РФ от 30.01.10 г. №120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
1.4.2	Современные основы здорового питания
1.4.2.1	Теория здорового питания.
1.4.2.2	Понятия «оптимального» и «функционального» питания
1.4.2.3	Питание, здоровье и болезни: современные проблемы рационального питания
1.4.2.4	Питание и здоровье в свете доказательной медицины
1.4.2.5	Теории и концепции нетрадиционного питания, их научная оценка
1.4.3	Физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии, химический состав пищи
1.4.3.1	Понятие «нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
	энергии».
1.4.3.2	МР «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения РФ», их применение
1.4.3.3	Роль отдельных пищевых веществ в процессах биотрансформации чужеродных веществ
1.4.3.4	Химический состав пищи
1.4.4	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения; за качеством и безопасностью пищевых продуктов
1.4.4.1	Оценка количественной и качественной стороны питания
1.4.4.2	Оценка данных СГМ за состоянием фактического питания населения Санкт-Петербурга
1.4.4.3	Оценка данных СГМ за качеством и безопасностью пищевых продуктов в Санкт-Петербурге
1.4.5	Методы изучения и оценки фактического питания населения.
1.4.5.1	Социально-экономические методы изучения фактического питания населения
1.4.5.2	Социально-гигиенические методы изучения фактического питания населения
1.4.6	Биологически активные добавки и санитарно-гигиенический надзор за их безопасностью
1.4.6.1	Научное обоснование применения БАД.
1.4.6.2	Состав, классификация, функции и область применения
1.4.6.3	Перечень допустимых источников изготовления БАД к пище
1.4.6.4	Санитарно-эпидемиологический надзор за безопасностью БАД к пище
1.4.7	Организация лечебного и диетического профилактического питания в ЛПО
1.4.7.1	Научные основы лечебно-профилактического питания, законодательная база, требования к организации
1.4.7.2	Лечебно-профилактическое питание на предприятиях с вредными условиями труда, подбор рациона питания
1.4.7.3	Характеристика основных типов диет
1.4.7.4	Значение диетического питания в лечении и профилактике заболеваний
1.4.7.5	Гигиенические требования к устройству и оборудованию пищеблоков больниц

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.4.8	Требования ТР ТС « О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (027/2012)
1.4.8.1	Термины и определения
1.4.8.2	Основные требования ТР ТС 027/2011

РАЗДЕЛ 2

САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЙ НАДЗОР ЗА КАЧЕСТВОМ И БЕЗОПАСНОСТЬЮ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С УЧЕТОМ ТРЕБОВАНИЙ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ ТАМОЖЕННОГО СОЮЗА

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.1	Технические регламенты Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» (021/2011), « Пищевая продукция в части ее маркировки» (022/2011) и другие
2.1.1	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
2.1.2	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
2.2	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО), продукты из них и с их применением, санитарно-эпидемиологический надзор за их реализацией и использованием
2.2.1	Медицинские аспекты: потенциальная опасность вредного воздействия ГМИ и ГММ на организм человека (общая токсичность, аллергенный, мутагенный, канцерогенный, иммуномодулирующий и др. эффекты
2.2.2	Порядок санитарно-эпидемиологического надзора за продукцией из ГМО
2.3	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием чужеродных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах
2.3.1	Приоритетные загрязнители пищевых продуктов
2.3.1.1	Диоксины, нитрозамины, нитрофураны, антибиотики в пищевых продуктах, характеристика
2.3.1.2	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за содержанием чужеродных веществ в пищевых продуктах
2.3.2	Оценка риска здоровью при воздействии токсичных элементов в пищевых продуктах
2.3.2.1	Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека
2.3.2.2	Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов,

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
	установление степени рисков для здоровья человека и пределов безопасности
2.4	Санитарно-эпидемиологический надзор за внедрением и применением пищевых добавок. Требования ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (027/2012)
2.4.1	Санитарно-эпидемиологический надзор за внедрением и применением пищевых добавок
2.4.2	Требования ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (027/2012)
2.5	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов, выращенных с применением агрохимикатов
2.5.1	Организация санитарно-эпидемиологического надзора за хранением, транспортировкой и применением агрохимикатов в сельском хозяйстве
2.5.2	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием нитратов, нитритов и N-нитрозаминов в продуктах питания
2.6	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами
2.6.1	Загрязнение пищевых продуктов искусственными радионуклидами
2.6.2	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами
2.7	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами
2.7.1	Требования к современным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами
2.7.1.1	Характеристика современных упаковочных материалов, их гигиеническая оценка, контроль за применением, безопасность, утилизация
2.7.1.2	Нормативные документы, регламентирующие применение материалов для контакта с пищевыми продуктами
2.7.2	Требования ТР ТС «О безопасности упаковки» (005/2011)
2.7.2.1	Требования безопасности, требования к маркировке упаковки
2.7.2.2	Санитарно-гигиенические показатели безопасности и нормативы веществ, выделяющихся из упаковки
2.8	Нанотехнологии и наноматериалы в гигиене питания
2.8.1	Государственная политика в области создания и применения наноматериалов
2.8.1.1	Новые документы, регламентирующие применение наноматериалов в пищевой

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
	сфере
2.8.1.2	Организация контроля за содержанием наноматериалов в различных сферах
2.8.2	Нанотехнологии и наноматериалы в пищевой сфере
2.8.2.1	Применение наноматериалов в упаковочных материалах
2.8.2.2	Применение наночастиц и наноматериалов при производстве пищевых продуктов
2.9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов
2.9.1	Организация санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов
2.9.1.1	Нормативные документы, определяющие цели, задачи и порядок проведения санитарно-гигиенической экспертизы пищевых продуктов
2.9.1.2	Основания для проведения экспертизы пищевой продукции
2.9.2	Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов
2.9.2.1	Предоставляемые документы для проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы
2.9.2.2	Обоснованные отклонения экспертиз, не входящих в компетенцию санитарно-эпидемиологической службы
2.9.2.3	Система государственной регистрации новых видов пищевых продуктов
2.9.2.4	Оформление экспертных заключений

РАЗДЕЛ 3

ОБЕСПЕЧЕНИЕ САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО БЛАГОПОЛУЧИЯ В ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ, ОРГАНИЗАЦИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ

Код	Наименование тем, элементов и подэлементов
3.1	Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система ХАССП
3.1.1	Современные системы менеджмента качества пищевой продукции
3.1.2	Основные принципы ХАССП. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
3.1.3	Документация ХАССП
3.2	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий молочной промышленности

3.2.1	Качество и безопасность молока и молочных продуктов в свете требований ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции (033/2013)
3.2.1.1	Технический регламент ТС на молоко и молочную продукцию. Термины и определения. Эпидемиологическая роль молока и молочных продуктов
3.2.1.2	Профилактика заболеваний, передающихся через молоко и молочные продукты
3.2.2	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям молочной промышленности
3.2.2.1	Санитарно-эпидемиологические требования к процессу производства молока и молочных продуктов, к транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности продукции
3.2.2.2	Критические контрольные точки по ходу технологического процесса
3.2.2.3	Пороки и фальсификация молока и молочных продуктов
3.2.2.4	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции
3.3	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий мясной промышленности
3.3.1	Качество и безопасность мяса и мясных продуктов в свете требований ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (034/2013)
3.3.1.1	Технический регламент ТС на мясо и мясную продукцию. Термины и определения. Эпидемиологическая роль мяса и мясных продуктов
3.3.1.2	Профилактика заболеваний, передающихся через мясо и мясные продукты
3.3.2	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям мясной промышленности
3.3.2.1	Санитарно-эпидемиологические требования к процессу производства мяса и мясных продуктов, к транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности продукции
3.3.2.2	Критические контрольные точки по ходу технологического процесса
3.3.2.3	Возможные пути реализации мясной продукции при их пороках
3.3.2.4	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции
3.4	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий рыбоперерабатывающей промышленности
3.4.1	Качество и безопасность рыбы и рыбной продукции
3.4.1.1	Эпидемиологическая роль рыбы и рыбных продуктов

3.4.1.2	Контаминация рыбы и гидробионтов химическими веществами
3.4.2	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям по производству рыбы и рыбной продукции
3.4.2.1	Санитарно-эпидемиологические требования к производству рыбы и рыбных продуктов, к транспортировке, маркировке, условиям хранения и срокам годности продукции
3.4.2.2	Критические контрольные точки по ходу технологического процесса
3.4.2.3	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции
3.4.2.4	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности готовой продукции
3.5	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий консервной промышленности
3.5.1	Современные методы консервирования продукции
3.5.2	Требования к качеству сырья, к технологическим процессам, критические контрольные точки по ходу технологических процессов, к качеству и безопасности готовой продукции
3.6	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий масложировой промышленности в свете требований ТР ТС на масложировую продукцию (024/2011)
3.6.1	Классификация жиров и их биологическая ценность
3.6.2	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции
3.6.3	Критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства
3.6.4	Технический регламент ТС на масложировую продукцию(024/2011)
3.7	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий хлебопекарной промышленности
3.7.1	Классификация основных видов хлеба
3.7.2	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и готовой продукции, критические контрольные точки по ходу технологического процесса
3.8	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий кондитерской промышленности
3.8.1	Классификация кондитерских изделий

3.8.2	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям кондитерской промышленности
3.8.3	Критические контрольные точки по ходу технологических процессов
3.8.4	Санитарно-эпидемиологические требования к готовой продукции
3.9	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий алкогольной и безалкогольной промышленности
3.9.1	Обеспечение качества и безопасности алкогольной продукции
3.9.1.1	Требования к обороту алкогольной продукции
3.9.1.2	Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам, критические контрольные точки. требования к выпускаемой продукции
3.9.2	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий соковой промышленности
3.9.2.1	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям по выпуску соковой продукции
3.9.2.2	Требования ТР ТС на соковую продукцию из фруктов и овощей (023/2011)
3.10	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности организаций общественного питания
3.10.1	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания
3.10.1.1	Классификация организаций общественного питания и санитарно-эпидемиологические требования к их размещению
3.10.1.2	Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за организациями общественного питания
3.10.2	Особенности деятельности организаций общественного питания в современных условиях
3.10.2.1	Особенности предприятий быстрой еды, нетрадиционной кухни
3.10.2.2	Особенности обслуживания массовых культурных и спортивных мероприятий.
3.11	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности организаций торговли
3.11.1	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и пищевых продуктов, поступающих в организации торговли пищевыми продуктами
3.11.2	Пищевое сырье и пищевые продукты, запрещенные к приемке и реализации
3.12	Общие вопросы санитарно-эпидемиологического надзора за реконструкцией объектов пищевой сферы

3.12.1	Требования к санитарно-техническим системам на пищевых объектах
3.12.2	Санитарно-эпидемиологический надзор за реконструкцией пищевых объектов

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ
«СМЕЖНЫЕ ДИСЦИПЛИНЫ»

РАЗДЕЛ 4

ЭПИДЕМИОЛОГИЯ И САНИТАРНАЯ МИКРОБИОЛОГИЯ В ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ

Код	Наименование тем, элементов и подэлементов
4.1	Современная классификация и анализ пищевых отравлений
4.1.1	Анализ данных по пищевым отравлениям по России, территориям, возрастным группам
4.1.2	Роль отдельных групп пищевых продуктов в возникновении пищевых отравлений
4.1.3	Современные представления о классификации пищевых отравлений
4.1.4	Пищевые отравления неустановленной этиологии
4.2	Пищевые отравления микробной природы
4.2.1	Пищевые токсикоинфекции, их этиология, патогенез, эпидемиология, профилактические мероприятия
4.2.2	Ботулизм, его этиология, патогенез, эпидемиология, профилактические мероприятия
4.3	Пищевые отравления немикробной природы
4.3.1	Пищевые отравления ядовитыми растениями, грибами и тканями животных
4.3.2	Профилактика пищевых отравлений немикробной природы
4.4	Методика расследований пищевых отравлений
4.4.1	Организация расследования пищевых отравлений
4.4.1.1	Оперативные меры в процессе расследования, принимаемые санитарным врачом
4.4.1.2	Организация работы специалистов Роспотребнадзора при возникновении вспышек и отравлений
4.4.2	Порядок проведения расследования пищевых отравлений
4.4.2.1	Выявление подозреваемого продукта
4.4.2.2	Ошибки при расследованиях пищевых отравлений
4.5	Эпидемиология и профилактика острых кишечных инфекций и паразитарных заболеваний
4.5.1	Эпидемиология и профилактика острых кишечных инфекций

4.5.1.1	Роль пищевого фактора в эпидемиологии ОКИ
4.5.1.2	Основные принципы профилактики и меры борьбы с кишечными инфекциями
4.5.2	Эпидемиология и профилактика паразитарных заболеваний
4.5.2.1	Виды гельминтозов
4.5.2.2	Эпидемиология и профилактика паразитарных заболеваний
4.6	Санитарная микробиология в гигиене питания
4.6.1	Микробиологический контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья, пищевых продуктов и БАД
4.6.1.1	Задачи санитарной микробиологии в гигиене питания по обеспечению безопасности пищевых продуктов и ее роль в общем комплексе санитарно-гигиенических мероприятий
4.6.1.2	Принципы нормирования микробиологических показателей в пищевых продуктах (санитарно-показательных, потенциально патогенных, патогенных микроорганизмов, микроорганизмов порчи)
4.6.2	Отбор проб пищевых продуктов для проведения исследований
4.6.2.1	Методы и порядок отбора проб пищевых продуктов
4.6.2.2	Оценка результатов микробиологических исследований
4.6.3	Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов
4.6.3.1	Современные методы определения содержания чужеродных веществ в продуктах питания
4.6.3.2	Современные методы определения некоторых пищевых добавок, остаточных количеств пестицидов, диоксинов, полихлорированных углеродов

V. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Цель: систематизация и углубление профессиональных знаний, умений, навыков, освоение новых знаний, методик, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам гигиены питания.

Категория обучающихся: врачи по гигиене питания

Трудоемкость обучения: 144 академических часа

Форма обучения: очная

Режим занятий: 6 академических часов в день

Код	Наименование разделов дисциплин и	Э С Э	В том числе	Форма контроля
-----	-----------------------------------	-------	-------------	----------------

	тем		Лекции	ПЗ, СЗ.	
Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»					
1	Организация, формы методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов и питанием человека	30	12	18	Промежуточный контроль (зачет)
1.1	Законодательство РФ и ТС по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения	2	2		Текущий контроль (тестовый контроль)
1.2	Содержание и методы работы специалистов по гигиене питания Территориальных отделов и Управлений Роспотребнадзора, врачей по гигиене питания ФБУЗ «Центров гигиены и эпидемиологии» и ФБУЗ в субъектах РФ	6		6	Текущий контроль (тестовый контроль)
1.3	Деятельность Роспотребнадзора и его Территориальных управлений в сфере защиты прав потребителей	4		4	Текущий контроль (тестовый контроль)
1.4	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения	18	10	8	Текущий контроль (тестовый контроль)
2	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов с учетом требований технических регламентов Таможенного союза	34	16	18	Промежуточный контроль (зачет)
2.1	Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (022/2011) и другие	8	2	6	Текущий контроль (тестовый контроль)
2.2	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО), продукты из них и с их применением, санитарно-эпидемиологический надзор за их реализацией и использованием	4	4		Текущий контроль (тестовый контроль)
2.3	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием чужеродных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	4	4		Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	ПЗ, СЗ.	
2.4	Санитарно-эпидемиологический надзор за внедрением и применением пищевых добавок. Требования ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (027/2012)	2	2		Текущий контроль (тестовый контроль)
2.5	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов, выращенных с применением агрохимикатов	2		2	Текущий контроль (тестовый контроль)
2.6	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами	2		2	Текущий контроль (тестовый контроль)
2.7	Санитарно-эпидемиологический надзор за применением полимерных и других материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	4		4	Текущий контроль (тестовый контроль)
2.8	Нанотехнологии и наноматериалы в гигиене питания	4		4	Текущий контроль (тестовый контроль)
2.9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	4	4		Текущий контроль (тестовый контроль)
3	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий пищевой промышленности, организаций общественного питания и торговли	50	10	40	Промежуточный контроль (зачет)
3.1	Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система ХАССП	4	2	2	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.2	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий молочной промышленности	6	2	4	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.3	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий мясной промышленности	6	2	4	Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	ПЗ, СЗ.	
3.4	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий рыбоперерабатывающей промышленности	6		6	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.5	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий консервной промышленности	2		2	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.6	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий масложировой промышленности в свете требований ТР ТС на масложировую продукцию (024/2011)	4		4	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.7	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий хлебопекарной промышленности	2		2	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.8	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий кондитерской промышленности	4		4	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.9	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий алкогольной и безалкогольной промышленности	6	4	2	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.10	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности организаций общественного питания	4		4	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.11	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности организаций торговли	4		4	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.12	Общие вопросы санитарно-эпидемиологического надзора за реконструкцией объектов пищевой	2		2	Текущий контроль (тестовый контроль)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции	ПЗ, СЗ.	
	сферы				
Рабочая программа учебного модуля «Смежные дисциплины»					
4	Эпидемиология и санитарная микробиология в гигиене питания	22	10	12	Промежуточный контроль (зачет)
4.1	Современная классификация и анализ пищевых отравлений	4	4		Текущий контроль (тестовый контроль)
4.2	Пищевые отравления микробной природы	2		2	Текущий контроль (тестовый контроль)
4.3	Пищевые отравления немикробной природы	2		2	Текущий контроль (тестовый контроль)
4.4	Методика расследования пищевых отравлений	4		4	Текущий контроль (тестовый контроль)
4.5	Эпидемиология и профилактика острых кишечных инфекций	4	4		Текущий контроль (тестовый контроль)
4.6	Санитарная микробиология в гигиене питания	8	2	6	Текущий контроль (тестовый контроль)
Итоговая аттестация		6	-	6	Экзамен
Всего		144	48	96	

VII. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Тематика лекционных занятий:

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
1.	Законодательство РФ и ТС по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения	1.1	ОПК-2; ОПК-21; ПК-1; ПК-4
2.	Государственная политика в области питания населения Российской Федерации	1.4.1	ОПК-3; ПК-2; ПК-3
3.	Современные основы здорового питания	1.4.2	ОПК-3; ОПК-8; ОПК-43; ПК-2; ПК-3
4.	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения; за качеством и безопасностью пищевых продуктов	1.4.4	ОПК-2; ОПК-22; ОПК-24; ОПК-25; ОПК-26; ОПК-31; ОПК-32; ПК-2; ПК-3
5.	Организация лечебного и диетического профилактического питания в ЛПО	1.4.7	ПК-6; ПК-7
6.	Требования ТР ТС «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» (027/2012)	1.4.8	ОПК-16; ОПК-17; ОПК-21; ПК-2; ПК-3; ПК-4
7.	Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (022/2011) и другие	2.1	ОПК-21; ПК-4
8.	Генноинженерные модифицированные организмы (ГМО), продукты из них и с их применением, санитарно-эпидемиологический надзор за их реализацией и использованием	2.2	ОПК-11; ПК-4
9.	Приоритетные загрязнители пищевых продуктов	2.3.1	ОПК-18; ПК-4
10.	Оценка риска здоровью при воздействии токсичных элементов в пищевых продуктах	2.3.2	ОПК-22; ПК-7
11.	Санитарно-эпидемиологический надзор за внедрением и применением пищевых добавок. Требования ТР ТС «Требования безопасности пищевых добавок,	2.4	ОПК-21; ПК-4

№	Тема лекции	Содержание лекции	Формируемые компетенции
	ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» (027/2012)		
12.	Организация санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов	2.9.1	ОПК-16; ОПК-17; ОПК-19; ОПК-20; ПК-1; ПК-4; ПК-10
13.	Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов	2.9.2	ОПК-16; ОПК-17; ОПК-19; ОПК-20; ПК-1; ПК-4; ПК-10
14.	Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система ХАССП.	3.1	ПК-1; ПК-8; ПК-9; ПК-10
15.	Качество и безопасность молока и молочных продуктов в свете требований ТР ТС «О безопасности молока и молочной продукции (033/2013)	3.2.1	ОПК-21; ПК-4
16.	Качество и безопасность мяса и мясных продуктов в свете требований ТР ТС «О безопасности мяса и мясной продукции» (034/2013)	3.3.1	ОПК-21; ПК-4
17.	Обеспечение качества и безопасности алкогольной продукции	3.9.1	ПК-4
18.	Современная классификация и анализ пищевых отравлений	4.1	ОПК-1; ПК-1; ПК-6; ПК-7
19.	Эпидемиология и профилактика острых кишечных инфекций	4.5.1	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14; ОПК-15; ПК-1; ПК-6; ПК-7
20.	Эпидемиология и профилактика паразитарных заболеваний	4.5.2	ОПК-1; ОПК-2; ОПК-3; ОПК-12; ОПК-13; ОПК-14; ПК-1; ПК-6; ПК-7
21.	Микробиологический контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья, пищевых продуктов и БАД	4.6.1	ОПК-10; ОПК-11; ПК-4; ПК-5

Тематика семинарских занятий:

№	Тема семинара	Содержание семинара	Формируемые компетенции
1.	Применение санитарного	1.2.3	ОПК-3; ОПК-21;

№	Тема семинара	Содержание семинара	Формируемые компетенции
	законодательства в работе специалистов Роспотребнадзора и его Территориальных управлений		ПК-8; ПК-9; ПК-10
2.	Задачи Роспотребнадзора по защите прав потребителей	1.3.1	ОПК-23; ОПК-24; ОПК-26; ОПК-29; ПК-7; ПК-84 ПК-9; ПК-10
3.	Результаты деятельности органов Роспотребнадзора в области защиты прав потребителей	1.3.2	ОПК-24; ОПК-29; ОПК-34; ПК-7; ПК-8; ПК-9; ПК-10
4.	Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения; за качеством и безопасностью пищевых продуктов	1.4.4	ОПК-2; ОПК-22; ОПК-24; ОПК-25; ОПК-26; ОПК-31; ОПК-32; ПК-2; ПК-3
5.	Биологически активные добавки и санитарно-гигиенический надзор за их безопасностью	1.4.6	ОПК-43; ПК-3; ПК-4
6.	Технические регламенты Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (022/2011) и другие	2.1	ОПК-19; ОПК-21; ПК-4
7.	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством пищевых продуктов, выращенных с применением агрохимикатов	2.5	ПК-4
8.	Санитарно-эпидемиологический надзор за уровнем загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов радионуклидами	2.6	ПК-4
9.	Требования к современным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами	2.7.1	ПК-4
10.	Требования ТР ТС «О безопасности упаковки» (005/2011)	2.7.2	ПК-4
11.	Государственная политика в области создания и применения наноматериалов	2.8.1	ПК-4
12.	Нанотехнологии и наноматериалы в пищевой сфере	2.8.2	ПК-4
13.	Качество и безопасность рыбы и рыбной продукции	3.4.1	ПК-4; ПК-7

№	Тема семинара	Содержание семинара	Формируемые компетенции
14.	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям по производству рыбы и рыбной продукции	3.4.2	ПК-1; ПК-4
15.	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий консервной промышленности	3.5	ОПК-20; ОПК-28; ПК-1; ПК-4;
16.	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий масложировой промышленности в свете требований ТР ТС на масложировую продукцию (024/2011)	3.6	ОПК-21; ПК-1; ПК-4
17.	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий хлебопекарной промышленности	3.7	ОПК-20; ОПК-28; ПК-1 ПК-4;
18.	Особенности деятельности организаций общественного питания в современных условиях	3.10.2	ОПК-20; ОПК-28; ПК-1; ПК-4;
19.	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности организаций торговли	3.11	ОПК-20; ОПК-28; ПК-1; ПК-4;
20.	Общие вопросы санитарно-эпидемиологического надзора за реконструкцией объектов пищевой сферы	3.12	ОПК-17; ОПК-21; ПК-8
21.	Пищевые отравления микробной природы	4.2	ОПК-12; ПК-1; ПК-7

Тематика практических занятий:

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
1.	Функции и содержание работы специалистов Роспотребнадзора и его Территориальных управлений	1.2.1	ОПК-27; ОПК-30; ОПК-31; ОПК-32; ОПК-35; ПК-9; ПК-10
2.	Функции и содержание работы ФБУЗ «ЦГиЭ» и ФБУЗ в субъектах РФ, планирование работы по разделу гигиены питания, формы и методы работы, взаимодействие с Территориальными Управлениями Роспотребнадзора	1.2.2	ОПК-27; ОПК-30; ОПК-31; ОПК-32; ОПК-35; ПК-9; ПК-10

№	Тема практических занятий	Содержание практического занятия	Формируемые компетенции
3.	Физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии, химический состав пищи	1.4.3	ОПК-1; ОПК-2; ПК-2; ПК-3
4.	Методы изучения и оценки фактического питания населения	1.4.5	ОПК-43; ПК-2; ПК-3
5.	Технические регламенты Таможенного союза « О безопасности пищевой продукции» (021/2011), « Пищевая продукция в части ее маркировки» (022/2011) и другие	2.1	ОПК-21; ПК-4
6.	Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система ХАССП	3.1	ПК-1; ПК-4
7.	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям молочной промышленности	3.2.2	ОПК-28; ПК-1; ПК-4;
8.	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям мясной промышленности	3.3.2	ОПК-28; ПК-1; ПК-4;
9.	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий кондитерской промышленности	3.8	ОПК-28; ПК-1; ПК-4;
10.	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия в деятельности предприятий соковой промышленности. Требования ТР ТС на соковую продукцию из фруктов и овощей 9023/2011)	3.9.2	ОПК-28; ПК-1; ПК-4;
11.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания	3.10.1	ПК-1; ПК-4
12.	Пищевые отравления немикробной природы	4.3	ОПК-12; ПК-8
13.	Организация расследования пищевых отравлений	4.4.1	ОПК-12; ПК-1; ПК-4; ПК-7
14.	Порядок проведения расследования пищевых отравлений	4.4.2	ОПК-12; ПК-1; ПК-4; ПК-7
15.	Отбор проб пищевых продуктов для проведения исследований	4.6.2	ОПК-18; ПК-5
16.	Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов	4.6.3	ПК-5

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

Основная литература:

1. Большаков А.М., Маймулов В.Г. и др. Общая гигиена. (Учебное пособие для ВУЗов) –2-е изд., доп. и перераб.- М.: «ГЭОТАР-Медиа», 2009. - 832с.
2. Доценко В.А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли. 4-е изд.,стер. - СПб.: «ГИОРД», 2013.-832с.
3. Королев А.А. Гигиена питания. (Учебник для ВУЗов) - М.: «Академия», 2006.-528с.
4. Пилат Т.Л., Кузьмина Л.П., Измерова Н.И. Детоксикационное питание.-М.: «ГЭОТАР-Медиа», 2012.-668с.

Дополнительная литература:

1. Вытовтов А.А. Теоретические и практические основы органолептического анализа продуктов питания (Учебное пособие). – СПб.: «ГИОРД», 2010.- 232с.2
- 2.Галынкин В.А., Заикина Н.А., Карцев В.В, и др. Микробиологические основы ХАССП при производстве пищевых продуктов. СПб.: «Перспектив Науки»,2007.-279с.
3. Ершов В.Д. Промышленная технология продукции общественного питания.(2-е изд.) (Учебник для ВУЗов) - СПб.: «ГИОРД», 2010.- 232с.
4. Закревский В.В.Генетически модифицированные источники пищи растительного происхождения.(Учебное пособие) –СПб.:Диалект,2006-232с.
5. Мезенова О.Я., Ким И.Н. Технология, экология и оценка качества копченых продуктов. – СПб.: «ГИОРД», 2009.-488с.
6. Меледина Т.В. «Качество пива, стабильность вкуса и аромата, коллоидная стойкость, дегустация».-СПб.: «Профессия»,2011.-224с.
7. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров. (Издание 3-е).-Новосибирск.: Сиб.Унив. Издательство, 2010.- 448с.
- 8.Смирнов А.В. Практикум по ветеринарно-санитарной экспертизе (Учебное пособие).- СПб.,«ГИОРД», 2009.-336с.
9. Тутельян В.А., Онищенко Г.Г. и др. Государственная политика здорового питания населения: задачи и пути реализации на региональном уровне. (Учебное пособие) - М.: «ГЭОТАР-Медиа»,2007.-257с.
10. Щербаков В.Г., Лобанов В.Г. и др. Биохимия. (Учебник) - СПб.: «ГИОРД», 2009.- 440с.

Методические рекомендации и пособия по изучению программы:

1. Карцев В.В., Белова Л.В., Савельев С.И., Дубровский В.А. Современные особенности проявления ряда патогенов в пищевых продуктах. (Учебное пособие для специалистов, работающих в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов) - СПб-Липецк.-2009.-154 с.

2. Белова Л.В., Мельцер А.В., Дмитриева Г.А., Федотова И.М., Тыльчевская В.Д. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения при оказании услуг общественного питания. Учебное пособие.-СПб.:Издательство «КАРО», 2012.-65с.
3. Белова Л.В., Карцев В.В., Пилькова Т.Ю., Федотова И.М., Элиович И.Г., Разуваева С.Ю. Порча пищевых продуктов. Правовая и административная ответственность. Учебное пособие.- СПб.: Издательство ООО «КАРО», 2013.-157с.
4. Белова Л.В., Карцев В.В., Федотова И.М., Пилькова Т.Ю. Ксенобиотики в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Учебное пособие.- СПб.: Издательство ООО «КАРО»,-2013.- 51с.
5. Белова Л.В., Карцев В.В., Пилькова Т.Ю., Федотова И.М., Р.С.Васильев Микробиологическая безопасность рыбы и рыбной продукции. Учебное пособие.- СПб.: Издательство ООО «КАРО»,2014.-63с.
6. Белова Л.В., Карцев В.В., Пилькова Т.Ю., Федотова И.М. Отбор и доставка проб продовольственного сырья и пищевых продуктов для лабораторных исследований и проведения экспертизы. Учебное пособие.- СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И.Мечникова, 2014.- 48с.
7. Белова Л.В., Пилькова Т.Ю., Карцев В.В., Дмитриева Г.А., Федотова И.М., Карцев В.В. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Учебное пособие.- СПб.: Изд-во СЗГМУ им. И.И. Мечникова, 2015.-40с.

Базы данных, информационно справочные системы:

1.Базы данных законодательных и нормативных документов Управления Роспотребнадзора, Министерства здравоохранения

2.Справочная правовая система КонсультантПлюс.

Веб-сайт: [http:// www.consultant.ru/](http://www.consultant.ru/) и др.

МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

- а) кабинеты: лекционный зал площадью 54 кв.м, 3 учебные аудитории площадью по 18 кв.м.
- б) мебель: учебные столы, стулья
- в) технические средства обучения: персональные компьютеры с выходом в Интернет, мультимедиа.

II. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения модулей, и проводится в форме тестового контроля. Промежуточная аттестация – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по модулям. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета.

Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по специальности «Гигиена питания» проводится в форме сертификационного экзамена и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку врача по гигиене питания в соответствии с

требованиями квалификационных характеристик и профессиональных стандартов.

Рефераты не предусмотрены.

Примерная тематика контрольных вопросов:

1. Законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, регламентирующее деятельность специалистов Роспотребнадзора по гигиене питания.
2. Теоретические основы здорового питания.
3. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в процессе изготовления, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов.
4. Проблемы организации производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания, торговли.
5. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания, торговли, пищевой промышленности.
6. Биологическая и питательная ценность различных пищевых продуктов.
7. Санитарно-гигиенический мониторинг остаточных количеств чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах.
8. Научные основы лечебно-профилактического питания рабочих с вредными и особо вредными условиями труда.
9. Санитарно-гигиенический контроль и надзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов.
10. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.
11. Эколого-гигиенические проблемы питания и здоровья населения.
12. Медицинский контроль при организации питания в регионах с осложненной экологической ситуацией.
13. Основные программы алиментарной профилактики заболеваний, обусловленных питанием.
14. Вопросы планирования деятельности специалистов в области гигиены питания.
15. Организация и проведение гигиенической экспертизы пищевых продуктов.
16. Классификация пищевых отравлений.
17. Организация и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений микробной и немикробной этиологии.
18. Общие вопросы эпидемиологии острых кишечных инфекций.
19. Эпидемиологический анализ и диагностика острых кишечных инфекций.
20. Основные принципы профилактики и меры борьбы с кишечными инфекциями.

21. Гигиеническая оценка пищевых продуктов, полученных при использовании минеральных удобрений, и с полей, орошаемых сточными водами.
22. Гигиенические требования к полимерным материалам, контактирующим с пищевыми продуктами.
23. Организация и проведение периодических и предварительных медицинских осмотров на пищевых объектах.
24. Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система HACCP – Анализ Рисков и Контроль Критических Точек.
25. Основные направления работы учреждений Роспотребнадзора по санитарно-гигиеническому надзору в гигиене питания.
26. Санитарно-гигиенический и производственный контроль за применением пищевых добавок в производстве пищевых продуктов.
27. Организация и проведение санитарно-гигиенического надзора за производством и применением БАД к пище.
28. Организация и проведение санитарно-гигиенического надзора за продукцией, полученной с применением ГМО.
29. Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Современные лабораторные методы исследования.
30. Санитарно-гигиенический надзор за выпуском новых видов продуктов, посуды, упаковочных материалов.

Задания, выявляющие практическую подготовку врача по гигиене питания:

1. Провести расследование и составить акт расследования пищевого отравления
2. Провести отбор, подготовку и направление проб для лабораторного исследования.
3. Оценить программу производственного контроля на пищевом предприятии.
4. Оценить результаты социально-гигиенического мониторинга по основным показателям результатов исследования пищевых продуктов.
5. Оценить результаты санитарно-гигиенического мониторинга структуры фактического питания населения.
6. Оценить результаты внедрения программы качества и безопасности в соответствии с анализом критических контрольных точек (ХАССП).
7. Дать обобщение и заключение по результатам исследований безопасности пищевого продукта на соответствие ТР ТС 021/2011.
8. Провести идентификацию пищевого продукта в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011.
9. Дать характеристику условий хранения и реализации молочной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013

10. Дать экспертную оценку представленной сопроводительной документации на пищевую продукцию.

Примеры тестовых заданий:

ВЫБЕРИТЕ ОДИН ИЛИ НЕСКОЛЬКО ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ:

1. Технические регламенты (ТР) на пищевые продукты устанавливают

- а) объекты технического регулирования, описанные в ТР
- б) требования к безопасности объектов регулирования
- в) правила их идентификации, правила и формы оценки соответствия и подтверждение объектов технического регулирования
- г) требования к терминологии, упаковке, маркировке, информации о составе и потребительских свойствах
- д) права и обязанности участников отношений согласно ТР

Ответ: А, Б, В, Г, Д

2. Управление безопасностью и регулирование процессами порчи на пищевых предприятиях требует внедрения

- а) системы ХАССП
- б) правильных методов производства (GMP)
- в) систем менеджмента качества ИСО 22 000
- г) новых лабораторных методов исследования

Ответ: А, Б, В

3. Порча пищевых продуктов зависит от:

- а) вида и свойств продуктов
- б) условий хранения, способа упаковки
- в) нарушений технологий производства
- г) контакта с упаковочной тарой

Ответ: А, Б, В

4. Реализация положений доктрины Продовольственной безопасности зависит от:

- а) макроэкономического развития
- б) положения страны в мире
- в) социальной политики
- г) агропродовольственного состояния
- д) экологии и региональной политики

Ответ: А, Б, В, Г, Д

5. Государственная регистрация новой соковой продукции и соков для детского питания осуществляется Роспотребнадзором

- а) на этапе подготовки продукции к производству
- б) до ввоза такой продукции впервые на территорию Российской Федерации
- в) при выдаче результатов заключения по данным лабораторных исследований

Ответ: А, Б

6. Выделить два эффективных способа профилактики йоддефицитных заболеваний

- а) массовая (популяционная)
- б) индивидуальная (групповая)
- в) разъяснительная работа о мерах предупреждения заболеваний, связанных с дефицитом йода
- г) мониторинг йоддефицитных заболеваний
- д) активное выявление патологии щитовидной железы

Ответ: А, Б

7. Сведения о потреблении пищевых продуктов населением определяются исходя из данных

- а) федеральной службы государственной статистики о среднедушевом годовом потреблении основных групп пищевых продуктов
- б) специальных исследований фактического питания населения по оценке индивидуального потребления пищевых продуктов в рамках мониторинга за структурой и качеством питания
- в) данных меню-раскладок для оценки группового питания лиц, находящихся в организованных

коллективах

г) по количеству импортированных в страну продовольственного сырья и пищевых продуктов питания

Ответ: А, Б, В

8. Основные звенья реализации концепции здорового питания

а) развитие социально-экономической базы

б) подъем пищевой промышленности

в) повышение уровня знаний населения по вопросам питания

г) расширение ассортимента импортной продукции

Ответ: А, Б, В

9. Опасность микробного загрязнения пищевых продуктов может быть связана с:

а) перемещением населения и туризмом

б) привычками питания отдельных групп населения (нетрадиционные виды питания)

в) низкой санитарной грамотностью населения

г) нарушением правил кулинарной обработки продукции в домашних условиях

Ответ: А, Б, В, Г

10. Особенность пищевого отравления, отличающая его от инфекционного заболевания

а) внезапное начало заболевания

б) короткий инкубационный период

в) связь заболевания с приемом пищи

г) неконтагиозность

д) вовлечение в процесс большого количества лиц

Ответ: Г

НОРМАТИВНЫЕ ПРАВОВЫЕ АКТЫ

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
2. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
3. Федеральный закон от 29.11.2010 № 326-ФЗ «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»;
4. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»;
5. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации 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".
6. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»;
7. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 15.05.2012 № 543н «Об утверждении Положения об организации оказания первичной медико-санитарной помощи взрослому населению»;
8. Приказ Минздравсоцразвития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи»