

СОДЕРЖАНИЕ

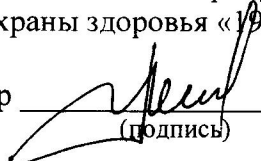
	Стр.
1. Состав рабочей группы	3
2. Общие положения	4
3. Характеристика Программы	4
4. Планируемые результаты обучения	5
5. Календарный учебный график.	6
6. Учебный план	6
7. Рабочая программа	7
8. Организационно-педагогические условия реализации программы	10
9. Формы контроля и аттестации	12
10. Оценочные средства	12
11. Нормативные правовые акты	15

1. СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

по разработке дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме: «Актуальные вопросы технического регулирования и внедрения принципов ХАССП при обеспечении качества и безопасности пищевой продукции», специальность «Общая гигиена»


№ п/п.	Фамилия, имя, отчество	Ученая степень, ученое звание	Должность	Место работы
1.	Белова Людмила Васильевна	д.м.н., профессор	профессор	ФГБОУ ВО СЗГМУ им.И.И. Мечникова Минздрава России
2.	Пилькова Татьяна Юрьева	к.м.н., доцент	доцент	ФГБОУ ВО СЗГМУ им.И.И. Мечникова Минздрава России
3.	Федотова Ирина Михайловна	-	ассистент	ФГБОУ ВО СЗГМУ им.И.И. Мечникова Минздрава России

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Актуальные вопросы технического регулирования и внедрения принципов ХАССП при обеспечении качества и безопасности пищевой продукции» обсуждена на заседании кафедры профилактической медицины и охраны здоровья «19» октября 2016 г., протокол № 12

Заведующий кафедрой, профессор  / Мельцер А.В./
(подпись) (расшифровка подписи)

Согласовано:

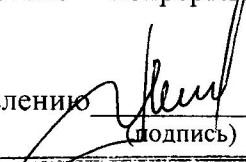
с отделом образовательных стандартов и программ ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России «19» октября 2016 г.

Заведующий отделом образовательных стандартов и программ  / Михайлова О.А./
(подпись) (расшифровка подписи)

Одобрено методическим советом медико-профилактического факультета «28» октября 2016 г.

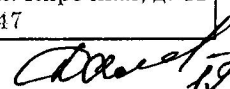
Председатель, профессор  / Мельцер А.В./
(подпись) (расшифровка подписи)

Программа принята к реализации в системе непрерывного медицинского и фармацевтического образования:

Проректор по медико-профилактическому направлению  / Мельцер А.В./
(подпись) (расшифровка подписи)

«28» октября 2016 г.

ФГБОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России Отдел образовательных стандартов и программ 191015, Санкт-Петербург, ул. Кирочная, д. 41 3 тел. 275-19-47

 19.10.2016

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

2.1. Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Актуальные вопросы технического регулирования и внедрения принципов ХАССП при обеспечении качества и безопасности пищевой продукции» (далее – Программа), специальность «Общая гигиена», представляет собой совокупность требований, обязательных при ее реализации в рамках системы образования.

2.2. Направленность Программы - практико-ориентированная и заключается в удовлетворении потребностей профессионального развития специалиста по общей гигиене и гигиене питания, обеспечении соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

2.3. Цель Программы - совершенствование имеющихся компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

2.4. Задачи Программы:

- обновление существующих теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам технического регулирования при обеспечении качества и безопасности пищевой продукции;
- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам технического регулирования при обеспечении качества и безопасности пищевой продукции.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

3.1. Трудоемкость освоения Программы составляет 36 академических часов (1 академический час равен 45 мин).

3.2. Программа реализуется в очной форме обучения (с отрывом от работы) на базе ФБГОУ ВО СЗГМУ им. И.И. Мечникова Минздрава России.

К освоению Программы допускается следующий контингент: специальности: «Общая гигиена», «Гигиена питания».

3.3. Для формирования профессиональных умений и навыков в Программе предусматривается обучающий симуляционный курс (далее – ОСК).

3.4. 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 обеспечении Программы.

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

С учетом базовых знаний обучающихся и актуальности задач в системе непрерывного

образования кафедрой могут быть внесены изменения в распределение учебного времени, предусмотренного учебным планом программы, в пределах 15% от общего количества учебных часов.

3.6. В Программу включены планируемые результаты обучения, в которых отражаются требования профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела» (2015г.)

3.7. Программа содержит требования к итоговой аттестации обучающихся, которая осуществляется в форме зачета и выявляет теоретическую и практическую подготовку в соответствии с целями и содержанием программы.

3.8. Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:

- а) тематику учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций;
- б) учебно-методическое и информационное обеспечение;
- в) материально-техническое обеспечение;
- г) кадровое обеспечение.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

4.1. Требования к квалификации:

Уровень профессионального образования – высшее образование по специальности «медико-профилактическое дело»

4.2. Результаты обучения по Программе направлены на совершенствование компетенций, усвоенных в рамках полученного ранее высшего профессионального образования, и в приобретении компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности по специальности «Общая гигиена»

4.3. Характеристика профессиональных компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы.

У обучающегося совершенствуются следующие профессиональные компетенции (далее – ПК) -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 установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-2);

4.4 Новых профессиональных компетенций, приобретаемых в результате освоения Программы, не планируется.

4.5. Перечень знаний и умений, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций.

В результате освоения Программы слушатель должен усовершенствовать следующие необходимые знания: Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах пищевой промышленности; порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного воздействия на организм т контаминированных пищевых продуктов; методы санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов.

- усовершенствовать следующие необходимые умения:
- 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;
 - 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.

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

График обучения	Академических часов в день	Дней в неделю	Общая трудоемкость Программы в часах	Итоговая аттестация
Форма обучения				
Очная	6	6	36	зачет

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ ЛЗ	СР	ДО	
1	Техническое регулирование в сфере пищевой безопасности	16	4	-	12	-	-	Промежуточный контроль (тестовые задания)
1.1	Государственное регулирование продовольственного обеспечения и продовольственной безопасности России	4	4	-	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.2	Основополагающие Технические регламенты Таможенного союза в пищевой сфере (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (022/2011), «О безопасности упаковки» (005/2011))	4	-	-	4	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.3	Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система ХАССП	4	-	-	4	-	-	Текущий контроль (опрос)
1.4	Технические регламенты Таможенного союза на молоко и	4	-	-	4	-	-	Текущий контроль (опрос)

Код	Наименование разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе					Форма контроля
			Лекции	ОСК	ПЗ, СЗ ЛЗ	СР	ДО	
	молочную продукцию и мясо и мясную продукцию							
2	Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции	16	2	6	8	-	-	Промежуточный контроль (тестовые задания)
2.1	Компьютерные технологии в деятельности специалистов Роспотребнадзора	4	-	-	4	-	-	Текущий контроль (опрос)
2.2	Микробиологический контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья, пищевых продуктов и БАД	4	2	2	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
2.3	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием чужеродных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	4		4	-	-	-	Текущий контроль (опрос)
2.4	Оценка риска здоровью при воздействии токсичных элементов в пищевых продуктах	4	-	-	4	-	-	Текущий контроль (опрос)
Итоговая аттестация		4	-		4	-	-	Зачет
Всего		36	6	6	24	-	-	

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по теме «Актуальные вопросы технического регулирования и внедрения принципов ХАССП при обеспечении качества и безопасности пищевой продукции»

РАЗДЕЛ 1.

Техническое регулирование в сфере пищевой безопасности

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.1	Государственное регулирование вопросов продовольственного обеспечения и продовольственной безопасности России
1.1.1	Законодательство РФ и ТС по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и оптимизации питания населения
1.1.1.1	Федеральные законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов», «О защите прав потребителей», «О техническом регулировании»
1.1.1.2	Технические регламенты таможенного союза в пищевой сфере
1.1.1.3	Доктрина продовольственной безопасности РФ
1.1.1.4	«Основы государственной политики в области здорового питания населения на период до 2020 года»
1.2	Основополагающие Технические регламенты Таможенного союза в пищевой сфере (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (022/2011), «О безопасности упаковки» (005/2011))

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
1.2.1	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
1.2.1.1	Цели, объекты технического регулирования, основные понятия и определения
1.2.1.2	Идентификация пищевой продукции
1.2.1.3	Требования безопасности пищевой продукции
1.2.1.4	Оценка (подтверждение) соответствия
1.2.2	Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки»
1.2.2.1	Правила обращения на рынке, термины и определения
1.2.2.2	Требования к маркировке пищевой продукции
1.2.3	Технический регламент таможенного союза «О безопасности упаковки»
1.2.3.1	Требования безопасности упаковочных материалов
1.2.3.2	Подтверждение соответствия упаковочных материалов
1.3	Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система ХАССП
1.3.1	Современные системы менеджмента качества пищевой продукции
1.3.2	Основные принципы ХАССП. ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»
1.3.2.1	Анализ опасностей, проведение анализа рисков
1.3.2.2	Определение критических контрольных точек
1.3.3	Документация ХАССП
1.4	Технические регламенты Таможенного союза на молоко и молочную продукцию и мясо и мясную продукцию
1.4.1	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013)
1.4.1.1	Объекты технического регулирования. Термины и определения
1.4.1.2	Идентификация молока и молочной продукции
1.4.1.3	Требования к обеспечению безопасности молока и молочной продукции при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации
1.4.1.4	Оценка (подтверждение) соответствия молока и молочной продукции
1.4.1.5	Внедрение принципов ХАССП на предприятиях молочной промышленности
1.4.2	Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции» (ТР ТС 034/2013)
1.4.2.1	Объекты технического регулирования. Термины и определения
1.4.2.2	Идентификация мясной продукции
1.4.2.3	Требования к обеспечению безопасности мяса и мясной продукции при производстве, хранении, перевозке, реализации и утилизации
1.4.2.4	Оценка (подтверждение) соответствия мясной продукции
1.4.2.5	Внедрение принципов ХАССП на предприятиях мясной промышленности

РАЗДЕЛ 2.
Обеспечение качества и безопасности пищевой продукции

Код	Наименования тем, элементов и подэлементов
2.1	Компьютерные технологии в деятельности специалистов Роспотребнадзора
2.1.1	Информационная система «Гарант»
2.1.2	Информационная система «Консультант»
2.2	Микробиологический контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья, пищевых продуктов и БАД
2.2.1	Задачи санитарной микробиологии по обеспечению безопасности пищевых продуктов и ее роль в общем комплексе санитарно-гигиенических мероприятий
2.2.2	Принципы нормирования микробиологических показателей в пищевых продуктах (санитарно-показательных, потенциально патогенных, патогенных микроорганизмов, микроорганизмов порчи)
2.2.2.1	Отбор проб пищевых продуктов для проведения исследований
2.2.2.2	Методы и порядок отбора проб пищевых продуктов
2.2.2.3	Оценка результатов микробиологических исследований
2.2.2.4	Современные методы микробиологического контроля качества и безопасности пищевых продуктов
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
2.3.2	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за содержанием чужеродных веществ в пищевых продуктах
2.3.2.1	Современные методы определения содержания чужеродных веществ в продуктах питания
2.3.2.2	Санитарно-гигиенический мониторинг остаточных количеств чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах
2.4	Оценка риска здоровью при воздействии токсичных элементов в пищевых продуктах
2.4.1	Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека
2.4.2	Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов, установление степени рисков для здоровья человека и пределов безопасности

8. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

8.1. Тематика учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций:

лекционные занятия

№	Тема лекции	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Государственное регулирование продовольственного обеспечения и продовольственной безопасности России	1.1; 1.1.1	ПК-1; ПК-2
2.	Микробиологический контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья, пищевых продуктов и БАД	2.2 2.2.1; 2.2.2	ПК-2
3.	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием чужеродных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	2.3 2.3.1; 2.3.2	ПК-1

практические занятия:

№	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Основополагающие Технические регламенты Таможенного союза в пищевой сфере (Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (021/2011), «Пищевая продукция в части ее маркировки» (022/2011), «О безопасности упаковки» (005/2011))	1.2 1.2.1; 1.2.2	ПК-2
2.	Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система ХАССП	1.3 1.3.1; 1.3.2; 1.3.3	ПК-1
3.	Технические регламенты Таможенного союза на молоко и молочную продукцию и мясо и мясную продукцию	1.4 1.4.1; 1.4.2	ПК-2
4.	Компьютерные технологии в деятельности специалистов Роспотребнадзора	2.1 2.1.1; 2.1.2	ПК-1; ПК-2
5.	Оценка риска здоровью при воздействии токсичных элементов в пищевых продуктах	2.4 2.4.1; 2.4.2	ПК-1; ПК-2

обучающий симуляционный курс:

№	Тема практического занятия	Содержание	Совершенствуемые компетенции
1.	Микробиологический контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья, пищевых продуктов и БАД	Решение ситуационных задач	ПК-2
2.	Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием чужеродных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	Решение ситуационных задач	ПК-1; ПК-2

8.2 Учебно-методическое и информационное обеспечение.

Основная литература:

1. 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.
2. Королев А.А. Гигиена питания. (Руководство для врачей) - М.: «ГЭОТАР-Медиа», 2016.-624с.

Дополнительная литература:

1. 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.
2. 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.
3. 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.
4. 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.
5. Белова Л.В., Васильев Р.С., Мельцер А.В. Система управления качеством и безопасностью пищевых продуктов на основе принципов ХАССП при организации и оценке процессов производства. Учебное пособие.-СПб.: Изд-во СЗГМУ им.И.И.Мечникова,2016.-60с.

Базы данных, информационно-справочные системы:

1.База данных Управления Роспотребнадзора
Веб-сайт: <http://rospotrebnadzor.ru/>

2.Справочная правовая система Консультант Плюс.
Веб-сайт: [http:// www.consultant.ru/](http://www.consultant.ru/) и др.

8.3. Материально-техническое обеспечение, необходимое для организации всех видов дисциплинарной подготовки:

- учебные аудитории, оснащенные материалами и оборудованием для проведения учебного процесса, в том числе электронного обучения;
- аудиторный и библиотечный фонд, в том числе дистанционные и электронные возможности, для самостоятельной подготовки обучающихся.

8.4. Кадровое обеспечение. Реализация Программы осуществляется профессорско-преподавательским составом, состоящим из специалистов, систематически занимающихся научной и научно-методической деятельностью со стажем работы в системе высшего и/или дополнительного профессионального образования в сфере здравоохранения не менее 5 лет.

9. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И АТТЕСТАЦИИ

9.1. Текущий контроль хода освоения учебного материала проводится в форме устного опроса. Промежуточный контроль проводится в форме тестирования.

9.2. Итоговая аттестация обучающихся по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации проводится в форме зачета.

9.3. Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения Программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

9.4. Обучающиеся, освоившие Программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Примерная тематика контрольных вопросов

1. Законодательство Российской Федерации и Таможенного союза в сфере обеспечения качества и безопасности пищевой продукции
2. Технические регламенты Таможенного союза в пищевой сфере
3. Современные инструменты управления пищевой безопасностью. Система НАССР – Анализ Рисков и Контроль Критических Точек
4. Принципы микробиологического нормирования пищевых продуктов
5. Организация и проведение санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями пищевой промышленности
6. Санитарно-гигиенический мониторинг остаточных количеств чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах
7. Санитарно-гигиенический мониторинг остаточных количеств чужеродных веществ в продовольственном сырье и пищевых продуктах

8. Санитарно-гигиенический контроль и надзор за качеством и безопасностью пищевых продуктов
9. Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов. Современные лабораторные методы исследования
10. Оценка риска здоровью от воздействия чужеродных веществ в пищевых продуктах

Задания, выявляющие практическую подготовку обучающегося

1. Оценить результаты социально-гигиенического мониторинга по основным показателям результатов исследования пищевых продуктов
2. Оценить результаты внедрения программы качества и безопасности в соответствии с анализом критических контрольных точек (ХАССП).
3. Дать обобщение и заключение по результатам исследований безопасности пищевого продукта на соответствие ТР ТС 021/2011
4. Провести идентификацию пищевого продукта в соответствии с требованиями ТР ТС 021/2011
5. Дать характеристику условий хранения и реализации молочной продукции в соответствии с требованиями ТР ТС 033/2013
6. 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. 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

1. 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 труда и социальной защиты Российской Федерации от 25.06.15 г. № 399н « Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела».

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

С. Давыдов
19.10.2016