

Аннотация ДПП ПК Гигиена питания

1.	Название	ДПП ПК «Гигиена питания»
2.	Трудоемкость, ЗЕТ	144
3.	Год разработки	2023г.
4.	Форма обучения	очная
5.	Объем заочной части, ЗЕТ	нет
6.	Объем практической подготовки, ЗЕТ	69
7.	Основы обучения	бюджетная
8.	Аннотация	<p>Цель реализации программы: Качественная подготовка слушателей в соответствии с перечнем компетенций, необходимых для освоения ДПП.</p> <p>Совершенствование профессиональных компетенций врача по гигиене питания, необходимых для выполнения всех видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.</p> <p>Задачи теоретической части изучения ДПП:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) совершенствование знаний об обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; 2) совершенствование знаний о современных методах социально-гигиенического мониторинга и оценке качества и безопасности пищевых продуктов на здоровье человека; 3) совершенствование знаний о рациональном питании различных групп населения в условиях производства новых групп пищевых продуктов с использованием современных технологий их производства. <p>Задачи практической части изучения ДПП:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) совершенствовать умения и владения для выдачи санитарно-эпидемиологических заключений; 2) совершенствовать умения и владения для проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок; 3) совершенствовать умения и владения по разработке и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. <p>Программа включает в себя изучение 7 основных модулей: Организационные и правовые основы в области гигиены питания; Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Роль пищевых веществ в питании человека; Гигиенические принципы рационального питания отдельных категорий населения. Первичная и вторичная профилактика алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний; Профилактика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Расследования и лабораторные исследования случаев;</p> <p>Гигиена пищевых продуктов и их экспертиза. Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Методика санитарного мониторинга и периодического лабораторного контроля за контаминацией пищевых продуктов;</p>

		Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями торговли, общественного питания; Гигиена чрезвычайных ситуаций. Конкурентным преимуществом программы являются представление новейших тенденций развития гигиены питания, получение четких алгоритмов действия при различных ситуациях на основе действующих федеральных законов и методических рекомендаций, отточить практические навыки, необходимые в дальнейшей врачебной деятельности. Программа способствует развитию научного интереса, обучает методам научного поиска, расширяет кругозор в смежных дисциплинах, ориентирует на повышение профессионального мастерства.
9.	Планируемые результаты обучения	Планируемые результаты обучения вытекают из Профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «25» июня 2015 г. № 399н. В результате освоения программы дополнительного профессионального образования повышения квалификации «Гигиена питания» врач по гигиене питания будет должен усовершенствовать профессиональные компетенции, включающие в себя: Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; Выдавать санитарно-эпидемиологические заключения; Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок; Проводить социально-гигиенический мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, посуды, упаковочных материалов, оценку риска воздействия факторов производственной среды предприятий пищевой промышленности Осуществлять деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий.
10.	В программе используются следующие виды учебных занятий, учебных работ и аттестаций	<ul style="list-style-type: none"> • Лекция • Практическое занятие • Семинар • Деловая игра • Круглый стол • Оценка практических навыков • Аттестация в виде собеседования • Аттестация в виде тестирования
11.	Ключевые слова	Врач по гигиене питания государственный контроль, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, рациональное питание
12.	Симуляционное обучение	да
12.1.	Включает симуляционное обучение	да
12.2.	Трудоемкость, ЗЕТ	2
12.3.	С применением симуляционного оборудования	нет
12.4.	Задача, описание симуляционного обучения	Во время проведения практических занятий используются следующие варианты симуляционного обучения: деловая игра, круглый стол, решение ситуационных задач
13.	Дистанционные образовательные технологии и электронное обучение (ДОТ)	

	и ЭО)	
13.1.	Включает дистанционное обучение	да
13.2.	Трудоемкость, ЗЕТ	26
13.3.	Используемые виды синхронного обучения (очная форма)	Синхронное обучение: • Вебинар
13.7.	Интернет-ссылка на вход в систему дистанционного обучения (СДО)	https://dsपो.dnmu.ru/

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин (модулей)	Трудоёмкость в зачётных единицах	Трудоёмкость в часах (всего)	Аудиторные занятия			Занятия с использованием ДОТ			Формы контроля (аттестация)			Совершенствуемые компетенции	
				Лекции	Практические занятия		Семинарские занятия	Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Текущий контроль	Промежуточная аттестация		Итоговая аттестация
					всего	в том числе с симуляционным обучением								
1	Модуль 1. Организационные и правовые основы в области гигиены питания.	18	18		10		4	4			Зачет		1,2,3,4,5	
2	Модуль 2. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Роль пищевых веществ в питании человека	18	18		8		6	4			Зачет		1,2,3,4	
3	Модуль 3. Гигиенические принципы рационального питания отдельных категорий населения. Первичная и вторичная профилактика алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний.	18	18		10		6	2		Т,ПР,ЗС	Зачет		1, 2, 3, 4,5	
4	Модуль 4. Профилактика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Расследования и лабораторные исследования случаев.	18	18		8		8	2			зачет		1, 2, 3, 4	
5	Модуль 5. Гигиена пищевых продуктов и их экспертиза. Лабораторный контроль в работе врача по гигиене питания. Методика санитарного мониторинга и периодического лабораторного контроля за контаминацией пищевых продуктов	36	36		18	2	10	8			зачет		1, 2, 3, 4	

6	Модуль 6. Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями торговли, общественного питания.	21	21		8		9	4				Зачет		1,2,4
7	Модуль 7. Гигиена чрезвычайных ситуаций	9	9		7			2				Зачет		1, 2, 3, 4
	Итоговая аттестация	6	6										6	
	Всего	144	144		69	2	43	26					6	

Общий объем подготовки

144 144

Сокращения: Т – тестирование

ПР – оценка освоения практических навыков (умений)

ЗС – решение ситуационных задач