

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНЕЦКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ
МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ М. ГОРЬКОГО»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

УТВЕРЖДАЮ

Ректор ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России
член-корр. НАМНУ, проф. Г.А. Игнатенко



«27» 04 2023 г.

**Дополнительная профессиональная программа
повышения квалификации
«Гигиена питания»
Кафедра гигиены ФИПО**

Трудоемкость: 144 часов /144 зачетные единицы трудоемкости

Специальность основная: гигиена питания

Форма обучения: очная

Донецк 2023

Разработчики программы:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, учёное звание	Занимаемая должность
1.	Клишкан Дмитрий Георгиевич	к.м.н.	Зав. кафедрой гигиены ФИПО
2.	Ермаченко Александр Борисович	д.м.н., профессор	Профессор кафедры гигиены ФИПО
3.	Темертей Светлана Иосифовна		Ассистент кафедры гигиены ФИПО
4.	Котов Валерий Семёнович	к.м.н., доцент	Доцент кафедры гигиены ФИПО

ДПП ПК «Гигиена питания» обсуждена на учебно-методическом заседании кафедры гигиены ФИПО

«03» апреля 2023 г., протокол № 4

Зав. кафедрой гигиены ФИПО, к.м.н.


(подпись)

Д.Г. Клишкан

ДПП ПК «Гигиена питания» рассмотрена на заседании методической комиссии ФИПО

«27» апреля 2023 г., протокол № 5

Председатель комиссии, д.м.н.,
профессор


(подпись)

А.Э. Багрий

ДПП ПК «Гигиена питания» рассмотрена на заседании Ученого совета ФИПО

«27» апреля 2023 г., протокол № 7

Председатель Ученого совета ФИПО,
к.м.н., доцент


(подпись)

А.В. Ващенко

Заместитель проректора по учебной работе
по вопросам последипломного образования,
к.м.н., доцент


(подпись)

А.Л. Христуленко

ДПП ПК «Гигиена питания» утверждена на заседании Ученого совета ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России

протокол № 3 от «27» апреля 2023 г.

Секретарь Ученого совета
ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России
к.м.н., доцент


(подпись)

Е.И. Беседина

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Общая характеристика дополнительной профессиональной образовательной программы	стр. 4
2.	Цель программы	стр. 5
3.	Планируемые результаты обучения	стр. 5 – 13
4.	Учебный план	стр. 14-15
5.	Календарный учебный график	стр. 16
6.	Рабочие программы модулей	стр. 17-41
7.	Организационно-педагогические условия	стр.42-48
7.1.	Материально-технические условия реализации программы	стр. 42-43
7.2.	Учебно-методическое и информационное обеспечение	стр.43-50
8.	Формы аттестации и оценочные материалы	стр. 51 – 56

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. Общая характеристика дополнительной профессиональной образовательной программы

Дополнительная профессиональная образовательная программа (ДПП) повышения квалификации врачей «Гигиена питания» со сроком освоения 144 академических часа является нормативно-методическим документом, регламентирующим содержание, организационно-методические формы и трудоёмкость обучения.

Дополнительные профессиональные образовательные программы, реализуемые в ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России, представляют собой комплект учебно-методических документов, определяющих содержание и методы реализации процесса обучения, разработанный и утверждённый вузом с учётом требований рынка труда, федеральных государственных образовательных стандартов, профессиональных стандартов, квалификационных требований.

Актуальность дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Гигиена питания», обусловлена тем, что в настоящее время на территории Российской Федерации уровень защиты населения и окружающей среды не достигает состояния, при котором отсутствуют недопустимые риски причинения вреда от воздействия опасных химических и биологических факторов. Основными причинами, усугубляющими негативное воздействие вредных и опасных факторов на современном этапе является: широкомасштабное использование химических веществ с высокой токсичностью; накопление в окружающей среде опасных химических стойких соединений; разработка и внедрение в производство принципиально новых классов химических веществ, новых видов продуктов с использованием нестандартных технологий, производством генно-модифицированных пищевых продуктов с недостаточно изученным воздействием на здоровье человека и окружающую среду; использование в промышленности несовершенных в отношении обеспечения безопасности технологий; отсутствие эффективных технических решений, касающихся переработки (утилизации) опасных отходов увеличение риска возникновения аварийных ситуаций на производственных объектах из-за нарастающей изношенности оборудования и снижения уровня квалификации персонала; сохранение угроз террористических проявлений в отношении важных стратегических пищевых объектов.

ДПП направлена на формирование у слушателей компетенций, позволяющих осуществлять санитарно-эпидемиологический надзор и социально-гигиенический мониторинг, а также оценку риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека в области гигиены питания; формирование готовности и способности к профессиональному, личностному и культурному самосовершенствованию, стремления к постоянному повышению квалификации, новаторству.

ДПП регламентирует цели, планируемые результаты обучения, учебный план, календарный учебный график, содержание рабочих программ, условия и технологии реализации образовательного процесса, оценку качества подготовки (Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 г. №499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам».)

Программа разработана с учётом:

1. Приказа Минобрнауки России от 01.07.2013 г. N499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам»
2. Профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от «25» июня 2015 г. № 399н
3. Лицензии на образовательную деятельность ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России

2. Цель программы

Качественная подготовка слушателей в соответствии с перечнем компетенций, необходимых для освоения ДПП.

Совершенствование профессиональных компетенций врача по гигиене питания, необходимых для выполнения всех видов профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации. Врач по гигиене питания выполняет следующие виды профессиональной деятельности: обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей, организация и проведение социально-гигиенического мониторинга, оценку качества и безопасности пищевых продуктов.

Задачи теоретической части изучения ДПП:

- 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.

Задачи практической части изучения ДПП:

- 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.

3. 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 25.06.2015 г. № 399н.

Требования к квалификации врача по гигиене питания: Высшее образование - специалитет по направлению подготовки (специальности) «Медико-профилактическое дело» и подготовка в интернатуре или ординатуре по специальности «Гигиена питания» и дополнительное профессиональное образование – программы профессиональной переподготовки по специальности «Гигиена питания».

В результате освоения программы дополнительного профессионального образования «Гигиена питания» врач по гигиене питания должен актуализировать свои знания, осуществить формирование профессиональной компетенции путем обучения проведению организационных, надзорных, профилактических, санитарно-просветительных мероприятий на подконтрольных пищевых предприятиях во взаимодействии с органами, осуществляющими государственный надзор. В результате успешного освоения программы слушатель усвершенствует имеющиеся профессиональные компетенции - способность/готовность:

- 1) Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК1);
- 2) Выдавать санитарно-эпидемиологические заключения (ПК2);
- 3) Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок (ПК3);
- 4) Проводить социально-гигиенический мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, оценку риска воздействия факторов среды обитания на здоровье

человека (ПК4);

5) Осуществлять деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (ПК5).

Связь ДПП ПК с профессиональным стандартом «Специалист в области медико-профилактического дела»:

Трудовая функция (профессиональная компетенция)	Трудовые действия	Необходимые умения	Необходимые знания
А/01.7 (ПК 1-5)	Разработка ежегодного плана проведения проверок юридических лиц и индивидуальных предпринимателей	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей
	Оформление распоряжения (приказа) о проведении проверки	Формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей	Правовые основы в области защиты прав потребителей
	Проверка информации в документах, представленных лицами, подлежащими проверке	Пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности	Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм
	Обследование территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг	Производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований	Основные принципы построения здорового образа жизни
	Отбор образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний	Определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду	Эпидемиология инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противоэпидемических мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при

			ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях
	Оформление протокола отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды	Работать с научной и справочной литературой	Основные принципы и методика планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях
	Проведение экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда		Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест
	Составление и (или) оценка экспертного заключения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактом причинения вреда жизни, здоровью граждан		Гигиенические требования к качеству питьевой воды; санитарно-гигиенические требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы
	Составление акта расследования		Современные подходы к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости, физического и психического развития детей и подростков
	Составление акта проверки		Принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, меры профилактики их вредного воздействия
	Выдача предписания о прекращении реализации не соответствующей санитарно-эпидемиологическим требованиям продукции; о проведении дополнительных санитарно-		

	противоэпидемических (профилактических) мероприятий; о выполнении работ по дезинфекции, дезинсекции и дератизации в очагах инфекционных заболеваний		
	Контроль устранения выявленных нарушений при проверке, их предупреждения, предотвращения возможного причинения вреда жизни, здоровью граждан, предупреждения возникновения чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера		
В/01.7 (ПК 1-5)	Анализ полноты представленных (имеющихся) материалов и документов, оценка санитарно-эпидемиологической ситуации	Определять перечень показателей факторов среды обитания, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей
	Определение методов и методик выполнения исследований (испытаний) и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций по определению одной или нескольких взаимосвязанных характеристик свойств объекта, формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов	Оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека	Цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах жилищно-коммунального хозяйства и социально-бытовой среды, в медицинских организациях, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли, на производственных объектах, в учреждениях для детей и подростков
	Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность	Проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания	Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или) устранению последствий нарушений
	Определение наличия/отсутствия запрещенных веществ в составе продукции / среде обитания	Выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровью людей, последствия, которые может повлечь (повлекло)	Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-

		допущенное нарушение	эпидемиологических и гигиенических требований
	Определение класса опасности веществ в составе продукции / среде обитания	Устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений)	Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм
	Выбор испытательной лаборатории (центра), аккредитованной в установленном порядке	Применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений	Методы гигиенических исследований объектов окружающей среды
	Проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка		Показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга
	Экспертиза результатов лабораторных испытаний, применение при необходимости расчетных методов		Методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения
	Разработка защитных мер, направленных на обеспечение безопасности продукции и среды обитания		Действие ионизирующих излучений на здоровье человека биологические механизмы и клиника радиационных поражений человека
	Оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами		Основные принципы и методика планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях
			Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья
			Гигиеническое нормирование химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест
			Гигиенические требования к качеству питьевой воды, санитарно-гигиенические

			требования к качеству воды водоемов, атмосферного воздуха, почвы
			Принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест
			Физиолого-гигиенические принципы организации учебно-воспитательного процесса в образовательных учреждениях
			Гигиеническое нормирование вредных и опасных факторов производственной среды и трудового процесса, меры профилактики их вредного воздействия.
В/02.7 (ПК 1-5)	Проведение анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессов, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды; анализа форм учетной и отчетной медицинской документации	Применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей	Основные физико-химические, математические естественно-научные понятия и методы сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки
	Проведение оценки биологических, химических, физических, социальных, природно-климатических показателей и установление критериев санитарно-эпидемиологического благополучия населения района и города	Формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей	Принципы построения государственного учета по показателям состояния здоровья населения, демографическим показателям
	Определение ведущих загрязнителей по факторам окружающей среды и территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга	Оценивать факторы среды обитания, в том числе интегральные показатели, и влияние на здоровье населения	Основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем
	Выбор ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга	Квалифицировать динамику, структуру показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации	Санитарно-гигиенические показатели состояния объектов окружающей среды и показатели степени опасности загрязнения атмосферного

			воздуха, питьевой воды, водных объектов хозяйственно-питьевого и рекреационного водопользования, почвы
Установление точек отбора проб и мест измерений объектов и факторов, позволяющих охарактеризовать их распространение на территории и возможное влияние на человека; определение периодичности и кратности отбора, порядка наблюдения и исследования	Рассчитывать риск для здоровья населения от воздействия факторов среды обитания	Методы интегральной оценки влияния условий трудового процесса, обучения, воспитания, качества среды жилых и общественных зданий, химической нагрузки на организм человека	
Проведение ранжирования источников, определяющих вклад в загрязнение окружающей среды по приоритетным факторам, для подготовки предложений и принятия управленческих решений	Прогнозировать влияние факторов среды обитания на здоровье населения	Комплексные показатели антропогенной нагрузки	
Проведение ранжирования территорий для принятия управленческих решений	Давать оценку эффективности профилактических мероприятий	Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции)	
Разработка оздоровительных мероприятий	Выявлять причинно-следственные связи между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки	Методика оценки риска для здоровья населения	
Подготовка информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения		Принципы использования статистических приемов для решения эпидемиологических задач и анализа эпидемиологических материалов	
Информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека			
Сбор, хранение, обработка и систематизация данных наблюдения за состоянием здоровья населения и среды обитания человека, ведение баз данных мониторинга на уровне города, района, субъекта Российской Федерации и на транспорте.			

	передача информации в федеральный информационный фонд		
С/01.7 (ПК 1-5)	Оценка информации о санитарно-эпидемиологической обстановке	Проявлять комплексный подход к назначению лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения
	Информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления и их должностных лиц, медицинских организаций, населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, в том числе о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания	Оценивать результаты стандартных методов исследования	Основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально значимых и наиболее распространенных заболеваний, методы и организационные формы их профилактики
		Анализировать санитарно-гигиеническую характеристику условий труда	Методы дезинфекции, дезинсекции и дератизации, применяемые на объектах различных категорий
		Организовывать проведение медицинских осмотров и профилактических мероприятий	
		Определять группы повышенного риска заболевания	
	Отбор проб воды, почвы, пищевых продуктов, смывов из окружающей среды, для проведения лабораторных исследований		
	Организация медицинских осмотров		
	Осмотр и санитарный досмотр транспортного средства (пищеблока, систем водоснабжения, систем сбора и удаления всех видов отходов), досмотр на наличие носителей и переносчиков инфекции		
	Выдача предписания при нарушении законодательства Российской Федерации, способном повлечь к угрозе возникновения и распространения инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений)		
	Учет инфекционных болезней и массовых неинфекционных		

	заболеваний (отравлений)		
	Выявление факторов риска возникновения инфекционных болезней и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) у отдельных категорий населения		
	Оценка эффективности проведенных профилактических мероприятий		
	Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации		

4. Учебный план

Трудоёмкость обучения: 144 академических часов. **Форма обучения:** очная

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин (модулей)	Трудоём кость в зачётных единицах	Трудоём кость в часах (всего)	Аудиторные занятия			Занятия с использованием ДОТ			Формы контроля (аттестация)			Совершен- ствуемые компетенции		
				Лекции	Практические занятия		Семинарские занятия	Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Текущий контроль	Промежуточная аттестация		Итоговая аттестация	ПК
					всего	В том числе с симуляционным обучением									
1	Модуль 1. Организационные и правовые основы в области гигиены питания.	18	18		10		4	4			Т,ПР,ЗС	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			Т,ПР,ЗС	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			Т,ПР,ЗС	зачет		1, 2, 3, 4,5	
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			Т,ПР,ЗС	зачет		1, 2, 3, 4,5	

6	Модуль 6. Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями торговли, общественного питания.	21	21		8		9	4			Т,ПР,ЗС	Зачет		1,2,3,4,5
7	Модуль 7. Гигиена чрезвычайных ситуаций	9	9		7			2			Т,ПР,ЗС	Зачет		1, 3, 5
	Итоговая аттестация	6	6										6	1, 2, 3, 4,5
	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														

5. Календарный учебный график

Периоды освоения	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
Понедельник	У	У	У	У
Вторник	У	У	У	ДОТ
Среда	У	ДОТ	У	У
Четверг	ДОТ	У	ДОТ	У
Пятница	У	У	У	У
Суббота	ДОТ	ДОТ	ДОТ	ИА
Воскресение	В	В	В	В

Сокращения:

У – учебные занятия (аудиторные),

ДОТ – учебные занятия с использованием

ДОТ, ИА – итоговая аттестация

6. Рабочие программы модулей

Рабочая программа модуля №1

«Организационные и правовые основы в области гигиены питания»

Рабочая программа модуля «Организационные и правовые основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в области гигиены питания» в рамках ДПП повышения квалификации «Гигиена питания» направлена на повышение профессионального уровня имеющейся квалификации. Освоение программы ставит целью овладение новой (актуальной) информацией по вопросам организации работы врача по гигиене питания, законодательству Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

Планируемые результаты обучения

Совершенствованию подлежат следующие компетенции:

- 1) Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК1);
- 2) Выдавать санитарно-эпидемиологические заключения (ПК2);
- 3) Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок (ПК3);
- 4) Проводить социально-гигиенический мониторинг и оценку риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека (ПК4);
- 5) Осуществлять деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (ПК5).

Слушатель должен знать: Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; основные принципы построения здорового образа жизни.

1. Учебно-тематический план модуля №1

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин (модулей)	Трудоёмкость в зачётных единицах	Трудоёмкость в часах (всего)	Аудиторные занятия			Занятия с использованием ЛОТ			Формы контроля (аттестация)			Совершенст вуемые компетенции
				Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Лекции	Практические занятия	Семинарские занятия	Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	
1	Организационные и правовые основы в области гигиены питания.	18	18		10	4	4				Зачет		1,2,3,4,5
1.1	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей	6	6		2	2	2			Т,ПР,ЗС			1,2,3,4,5
1.2	Изучение основных законодательных и нормативных документов регламентирующих деятельность врача по гигиене питания.	6	6		4	2				Т,ПР,ЗС			1,2,3,4,5
1.3	Организация работы по гигиене и охране труда	6	6		4		2			Т,ПР,ЗС			1,2,3,4,5

Сокращения: Т – тестирование

ПР – оценка освоения практических навыков (умений)

ЗС – решение ситуационных задач

2. Тематический план модуля №1

«Организационно-правовые основы деятельности врача по общей гигиене»

Тематический план лекций

№ п/п	Тема лекции	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей		2
2	Организация работы по гигиене и охране труда		2

Тематический план семинарских занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей	2	
2	Изучение основных законодательных и нормативных документов регламентирующих деятельность врача по гигиене питания.	2	

Тематический план практических занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов		
		Ауд.		ДОТ
		всего	В том числе с симуляционным обучением	
1	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей	2		
2	Изучение основных законодательных и нормативных документов регламентирующих деятельность врача по гигиене питания.	4		
3	Организация работы по гигиене и охране труда	4		

Рабочая программа модуля №2

«Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Роль пищевых веществ в питании человека»

Рабочая программа модуля «Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Роль пищевых веществ в питании человека» в рамках ДПП повышения квалификации «Гигиена питания» направлена на повышение профессионального уровня имеющейся квалификации. Освоение программы ставит целью овладение новой (актуальной) информацией по вопросам гигиенических основ физиологии и биохимии питания, нормирования макро- и микронутриентов в питании человека, их гигиенической оценки, разработки рационов для отдельных категорий населения.

Планируемые результаты обучения

Совершенствованию подлежат следующие компетенции:

- Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК1);
- Выдавать санитарно-эпидемиологические заключения (ПК2);
- Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок (ПК3);
- Проводить социально-гигиенический мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов и оценку риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека (ПК4);

Слушатель должен знать: Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; гигиенические требования к качеству пищевых продуктов и питьевой воды, санитарно-гигиенические требования к качеству производства продуктов питания, принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания.

1. Учебно-тематический план модуля №2

№ 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	ПК
					всего	В том числе с симуляционным обучением								
2	Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Роль пищевых веществ в питании человека	18	18		8		6	4				Зачет		1,2,3,4
2.1	Основные группы пищевых продуктов. Функции пищи. Понятие о рациональном питании, его теории, законы. Виды питания и назначения пищевых рационов	6	6		2		2	2			Т,ПР,ЗС			1,2,3,4
2.2	Физиолого-гигиеническое значение белков, жиров, липидов, углеводов, пищевых органических кислот, минеральных веществ, витаминов. Гигиеническая оценка количественного и качественного сбалансированного пищевого рациона.	6	6		2		2	2			Т,ПР,ЗС			1,2,3,4
2.3	Морфологические, физиолого-гигиенические, биохимические основы процесса пищеварения. Изучение энергетических коэффициентов белков, жиров, углеводов. Понятия о эссенциальных нутриентах в питании населения.	6	6		4		2				Т,ПР,ЗС			1,2,3,4

Сокращения:

Т – тестирование

ПР – оценка освоения практических навыков (умений)

ЗС – решение ситуационных задач

Тематический план модуля №2

«Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Роль пищевых веществ в питании человека»

Тематический план лекций

№ п/п	Тема лекции	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Основные группы пищевых продуктов. Функции пищи. Понятие о рациональном питании, его теории, законы. Виды питания и назначения пищевых рационов		2
2	Физиолого-гигиеническое значение белков, жиров, липидов, углеводов, пищевых органических кислот, минеральных веществ, витаминов. Гигиеническая оценка количественного и качественного сбалансированного пищевого рациона.		2

Тематический план семинарских занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Основные группы пищевых продуктов. Функции пищи. Понятие о рациональном питании, его теории, законы. Виды питания и назначения пищевых рационов	2	
2	Физиолого-гигиеническое значение белков, жиров, липидов, углеводов, пищевых органических кислот, минеральных веществ, витаминов. Гигиеническая оценка количественного и качественного сбалансированного пищевого рациона.	2	
3	Морфологические, физиолого-гигиенические, биохимические основы процесса пищеварения. Изучение энергетических коэффициентов белков, жиров, углеводов. Понятия о эссенциальных нутриентах в питании населения.	2	

Тематический план практических занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов		
		Ауд.		ДОТ
		всего	В том числе с симуляционным обучением	
1	Основные группы пищевых продуктов. Функции пищи. Понятие о рациональном питании, его теории, законы. Виды питания и назначения пищевых рационов	2		
2	Физиолого-гигиеническое значение белков, жиров, липидов, углеводов, пищевых органических кислот, минеральных веществ, витаминов. Гигиеническая оценка количественного и качественного сбалансированного пищевого рациона.	2		
3	Морфологические, физиолого-гигиенические, биохимические основы процесса пищеварения. Изучение энергетических коэффициентов белков, жиров, углеводов. Понятия о эссенциальных нутриентах в питании населения.	4		

Рабочая программа модуля № 3
«Гигиенические принципы рационального питания отдельных категорий населения.
Первичная и вторичная профилактика алиментарных и алиментарно-обусловленных
заболеваний»

Рабочая программа модуля «Гигиенические принципы рационального питания отдельных категорий населения. Первичная и вторичная профилактика алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний» в рамках ДПП повышения квалификации «Гигиена питания» направлена на повышение профессионального уровня имеющейся квалификации. Освоение программы ставит целью овладение новой (актуальной) информацией по вопросам организации работы врача по гигиене питания в области гигиенических принципов рационального питания отдельных категорий населения, гигиенической характеристики и особенностей рационов питания, их применения с целью профилактики негативного воздействия вредных производственных факторов и окружающей среды на здоровье населения, разработки профилактических мероприятий.

Планируемые результаты обучения

Совершенствованию подлежат следующие компетенции:

- Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК1);
- Выдавать санитарно-эпидемиологические заключения (ПК2);
- Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок (ПК3);
- Проводить социально-гигиенический мониторинг и оценку качества и безопасности пищевых продуктов, риска воздействия факторов производственной среды на здоровье человека (ПК4);
- Осуществлять деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (ПК5).

Слушатель должен знать: Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; гигиеническое значение рационов питания; характеристику основных свойств правил применения пищевых рационов для населения, методов лабораторного исследования.

1. Учебно-тематический план модуля №3

№ 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 ПК	
				Лекции	Практические занятия		Семинарские занятия	Лекции	Практически е занятия	Семинарские занятия	Текущий контроль	Промежуточная аттестация		Итоговая аттестация
					всего	В том числе с симуляционным обучением								
3	Гигиенические принципы рационального питания отдельных категорий населения. Первичная и вторичная профилактика алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний.	18	18		10		6	2				Зачет		1,2,3,4,5
3.1	Физиолого-гигиенические основы режима питания. Гигиенической оценки режима питания отдельных категорий населения. Оценка пищевого статуса человека	6	6		4			2			Т,ПР,ЗС			1,2,3,4,5
3.2	Принципы рационального питания отдельных категорий населения. Особенности рационального питания трудоспособного населения, занятого умственным трудом, тяжёлым физическим трудом и работой в особых условиях производств, спортсменов. Особенности рационального питания больных с гастроэнтерологическими заболеваниями, заболеваниями печени, поджелудочной железы. почек, беременных и кормящих матерей, новорожденных, детей та подростков, лиц пожилого возраста.	6	6		4		2				Т,ПР,ЗС			1,2,3,4,5
3.3	Понятие индивидуального питания и его гигиеническое значение. Методика выявления причинно-следственной связи между	6	6		2		4				Т,ПР,ЗС			1,2,3,4,5

характеристиками питания, составом питания рациона и интенсивностью и характером распространения заболеваемости. Методические основы составления индивидуального рациона питания.														
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Сокращения:

Т – тестирование

ПР – оценка освоения практических навыков (умений)

ЗС – решение ситуационных задач

2. Тематический план модуля №3

«Гигиенические принципы рационального питания отдельных категорий населения. Первичная и вторичная профилактика алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний»

Тематический план лекций

№ п/п	Тема лекции	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Физиолого-гигиенические основы режима питания. Гигиенической оценки режима питания отдельных категорий населения. Оценка пищевого статуса человека		2

Тематический план семинарских занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Принципы рационального питания отдельных категорий населения. Особенности рационального питания трудоспособного населения, занятого умственным трудом, тяжёлым физическим трудом и работой в особых условиях производств, спортсменов. Особенности рационального питания больных с гастроэнтерологическими заболеваниями, заболеваниями печени, поджелудочной железы, почек, беременных и кормящих матерей, новорожденных, детей та подростков, лиц пожилого возраста.	2	
2	Понятие индивидуального питания и его гигиеническое значение. Методика выявления причинно-следственной связи между характеристиками питания, составом питания рациона и интенсивностью и характером распространения заболеваемости. Методические основы составления индивидуального рациона питания.	4	

Тематический план практических занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов		
		Ауд.		ДОТ
		всего	В том числе с симуляц	
1	Физиолого-гигиенические основы режима питания. Гигиенической оценки режима питания отдельных категорий населения. Оценка пищевого статуса человека	4		
2	Принципы рационального питания отдельных категорий населения. Особенности рационального питания	4		

	трудоспособного населения, занятого умственным трудом, тяжёлым физическим трудом и работой в особых условиях производств, спортсменов. Особенности рационального питания больных с гастроэнтерологическими заболеваниями, заболеваниями печени, поджелудочной железы, почек, беременных и кормящих матерей, новорожденных, детей та подростков, лиц пожилого возраста.			
3	Понятие индивидуального питания и его гигиеническое значение. Методика выявления причинно-следственной связи между характеристиками питания, составом питания рациона и интенсивностью и характером распространения заболеваемости. Методические основы составления индивидуального рациона питания.	2		

Рабочая программа модуля № 4

«Профилактика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Расследования и лабораторные исследования случаев»

Рабочая программа модуля «Профилактика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Расследования и лабораторные исследования случаев» в рамках ДПП повышения квалификации «Гигиена питания» направлена на повышение профессионального уровня имеющейся квалификации. Освоение программы ставит целью овладение новой (актуальной) информацией по вопросам организации работы врача по гигиене питания в области организации и проведения первичной и вторичной профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний, профилактике пищевых отравлений и острых кишечных инфекций, расследовании и лабораторных исследованиях случаев.

Планируемые результаты обучения

Совершенствованию подлежат следующие компетенции:

- Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК1);
- Выдавать санитарно-эпидемиологические заключения (ПК2);
- Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок (ПК3);
- Проводить социально-гигиенический мониторинг и оценку риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека (ПК4);
- Осуществлять деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (ПК5).

Слушатель должен знать: Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; организацию и проведение первичной и вторичной профилактики алиментарных и алиментарно-обусловленных заболеваний, профилактику пищевых отравлений и острых кишечных инфекций, расследование и лабораторные исследования случаев.

1. Учебно-тематический план модуля №4

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин (модулей)*	Трудоёмкость в зачётных единицах	Трудоёмкость в часах (всего)	Аудиторные занятия			Занятия с использованием ДОТ			Формы контроля (аттестация)			Совершенство емые компетенции	
				Лекции	Практические занятия		Семинарские занятия	Лекции	Практически е занятия	Семинарские занятия	Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговая аттестация	ПК
					всего	В том числе с симуляционн ым обучением								
4	Профилактика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Расследования и лабораторные исследования случаев.	18	18		8		8	2				зачет		1, 2, 3, 4, 5
4.1	Понятия о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Характеристика пищевых отравлений микробной и немикробной природы пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений различной природы.	12	12		4		6	2			Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4, 5
4.2	Основные законодательные акты к порядку расследования, лабораторного исследования вспышек пищевых отравлений. Этапы расследования различных по этиологии вспышек пищевых отравлений. Основные принципы методов химического и микробиологического лабораторного исследования биологических субстратов.	6	6		4		2				Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4, 5

Сокращения:

Т – тестирование

ПР – оценка освоения практических навыков (умений)

ЗС – решение ситуационных задач

2. Тематический план модуля №4

«Профилактика пищевых отравлений и острых кишечных инфекций. Расследования и лабораторные исследования случаев»

Тематический план лекций

№ п/п	Тема лекции	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Понятия о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Характеристика пищевых отравлений микробной и немикробной природы пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений различной природы.		2

Тематический план семинарских занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Понятия о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Характеристика пищевых отравлений микробной и немикробной природы пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений различной природы.	6	
2	Основные законодательные акты к порядку расследования, лабораторного исследования вспышек пищевых отравлений. Этапы расследования различных по этиологии вспышек пищевых отравлений. Основные принципы методов химического и микробиологического лабораторного исследования биологических субстратов.	2	

Тематический план практических занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов		
		Ауд.		ДОТ
		всего	В том числе с симуляционным обучением	
1	Понятия о пищевых отравлениях. Классификация пищевых отравлений. Характеристика пищевых отравлений микробной и немикробной природы пищевых отравлений. Профилактика пищевых отравлений различной природы.	4		
2	Основные законодательные акты к порядку расследования, лабораторного исследования вспышек пищевых отравлений. Этапы расследования различных по этиологии вспышек пищевых отравлений. Основные принципы методов химического и микробиологического лабораторного исследования биологических субстратов.	4		

Рабочая программа модуля № 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»

Рабочая программа модуля «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» в рамках ДПП повышения квалификации «Гигиена питания» направлена на повышение профессионального уровня имеющейся квалификации. Освоение программы ставит целью овладение новой (актуальной) информацией по вопросам организации работы врача по гигиене питания в области требований качества и безопасности продуктов питания для населения, упаковочных материалов для пищевых продуктов, воды, оценки и мониторинга состояния и основных показателей здоровья населения.

Планируемые результаты обучения

Совершенствованию подлежат следующие компетенции:

- Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК1);
- Выдавать санитарно-эпидемиологические заключения (ПК2);
- Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок (ПК3);
- Проводить социально-гигиенический мониторинг и оценку риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека (ПК4);
- Осуществлять деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (ПК5).

Слушатель должен знать: Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; требования Технического регламента Таможенного союза о безопасности пищевого сырья и пищевых продуктов и технического регламента Таможенного союза о безопасности продукции, предназначенной для упаковки пищевых продуктов, напитков, воды; методы оценки и мониторинга состояния и основных показателей здоровья населения.

1. Учебно-тематический план модуля №5

№ 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								
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
5.1	Предупредительный санитарный надзор за выпуском новых видов посуды, тары и упаковочных материалов. Гигиеническая оценка новых видов посуды, тары и упаковочных материалов. Токсические мигранты из полимерной посуды и упаковочных материалов.	6	6		4			2			Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4
5.2	Методика проведения гигиенической оценки новых видов посуды, тары и упаковочных материалов для контакта с пищевыми продуктами.	6	6		4		2				Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4
5.3	Стандартизация и сертификация качества гигиенически значимых характеристик пищевых продуктов и их правовые основы. Виды гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Правовые основы её проведения.	6	6		2		4				Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4,5
5.4	Принципы и основные этапы гигиенической экспертизы, как одного из наиболее значимых направлений работы специалиста по гигиене питания. Планирование и распределение обязанностей по выполнению гигиенической экспертизы специалистами СЭС различных подразделений	6	6		2		2	2			Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4

	Методика проведения гигиенической экспертизы отдельных групп пищевых продуктов отечественного производства.													
5.5	Методика проведения лабораторного этапа гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	6	6		2	2	2	2			Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4
5.6	Физиолого-гигиенические и токсиколого-гигиенические исследования безопасности пищи. Нарушения правил и ограничений в использовании токсикантов с отдалёнными последствиями действий: мутагены, пищевые добавки, генные модификаторы, канцерогены, эмбриотоксиканты, терратогены, гепатотоксиканты и радионуклеиды. Проблема контроля за загрязнением пищевых продуктов отдельных групп контаминантов и пути её практического решения. Гигиеническая оценка содержания в пищевых продуктах пестицидов, удобрений, токсических элементов.	6	6		4			2			Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4, 5

Сокращения: Т – тестирование

ПР – оценка освоения практических навыков (умений)

ЗС – решение ситуационных задач

2. Тематический план модуля №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»

Тематический план лекций

№ п/п	Тема лекции	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Предупредительный санитарный надзор за выпуском новых видов посуды, тары и упаковочных материалов. Гигиеническая оценка новых видов посуды, тары и упаковочных материалов. Токсические мигранты из полимерной посуды и упаковочных материалов.		2
2	Принципы и основные этапы гигиенической экспертизы, как одного из наиболее значимых направлений работы специалиста по гигиене питания. Планирование и распределение обязанностей по выполнению гигиенической экспертизы специалистами СЭС различных подразделений. Методика проведения гигиенической экспертизы отдельных групп пищевых продуктов отечественного производства.		2
3	Методика проведения лабораторного этапа гигиенической экспертизы пищевых продуктов.		2
4	Физиолого-гигиенические и токсиколого-гигиенические исследования безопасности пищи. Нарушения правил и ограничений в использовании токсикантов с отдалёнными последствиями действий: мутагены, пищевые добавки, генные модификаторы, канцерогены, эмбриотоксиканты, терратогены, гепатотоксиканты и радионуклеиды. Проблема контроля за загрязнением пищевых продуктов отдельных групп контаминантов и пути её практического решения. Гигиеническая оценка содержания в пищевых продуктах пестицидов, удобрений. токсических элементов.		2

Тематический план семинарских занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Методика проведения гигиенической оценки новых видов посуды, тары и упаковочных материалов для контакта с пищевыми продуктами.	2	
2	Стандартизация и сертификация качества гигиенически значимых характеристик пищевых продуктов и их правовые основы. Виды гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Правовые основы её проведения.	4	
3	Принципы и основные этапы гигиенической экспертизы, как одного из наиболее значимых направлений работы специалиста по гигиене питания. Планирование и распределение обязанностей по	2	

	выполнению гигиенической экспертизы специалистами СЭС различных подразделений. Методика проведения гигиенической экспертизы отдельных групп пищевых продуктов отечественного производства		
4	Методика проведения лабораторного этапа гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	2	

Тематический план практических занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов		
		Ауд.		ДОТ
		всего	В том числе с симуляционным обучением	
1	Предупредительный санитарный надзор за выпуском новых видов посуды, тары и упаковочных материалов. Гигиеническая оценка новых видов посуды, тары и упаковочных материалов. Токсические мигранты из полимерной посуды и упаковочных материалов.	4		
2	Методика проведения гигиенической оценки новых видов посуды, тары и упаковочных материалов для контакта с пищевыми продуктами.	4	2	
3	Стандартизация и сертификация качества гигиенически значимых характеристик пищевых продуктов и их правовые основы. Виды гигиенической экспертизы пищевых продуктов. Правовые основы её проведения.	2		
4	Принципы и основные этапы гигиенической экспертизы, как одного из наиболее значимых направлений работы специалиста по гигиене питания. Планирование и распределение обязанностей по выполнению гигиенической экспертизы специалистами СЭС различных подразделений. Методика проведения гигиенической экспертизы отдельных групп пищевых продуктов отечественного производства.	2		
5	Методика проведения лабораторного этапа гигиенической экспертизы пищевых продуктов.	2		
6	Физиолого-гигиенические и токсиколого-гигиенические исследования безопасности пищи. Нарушения правил и ограничений в использовании токсикантов с отдалёнными последствиями действий: мутагены, пищевые добавки, генные модификаторы, канцерогены, эмбриотоксиканты, терратогены, гепатотоксиканты и радионуклеиды. Проблема контроля за загрязнением пищевых продуктов отдельных групп контаминантов и пути её практического решения. Гигиеническая оценка содержания в пищевых продуктах пестицидов, удобрений. токсических элементов.	4		

Рабочая программа модуля № 6

«Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями торговли, общественного питания»

Рабочая программа модуля «Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями торговли, общественного питания» в рамках ДПП повышения квалификации «Гигиена питания» направлена на повышение профессионального уровня имеющейся квалификации. Освоение программы ставит целью овладение новой (актуальной) информацией по вопросам организации работы врача по гигиене питания в области требований к соблюдению технологических регламентов при производстве продуктов питания, профилактики пищевых отравлений и острых пищевых инфекций.

Планируемые результаты обучения

Совершенствованию подлежат следующие компетенции:

- Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК1);
- Выдавать санитарно-эпидемиологические заключения (ПК2);
- Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок (ПК3);
- Проводить социально-гигиенический мониторинг и оценку риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека (ПК4);
- Осуществлять деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (ПК5).

Слушатель должен знать: Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; физиолого-гигиенические и токсиколого-гигиенические аспекты безопасности пищи, санитарно-гигиенические требования к соблюдению технологических регламентов при производстве продуктов питания, методику санитарного мониторинга и санитарного контроля за контаминацией пищевых продуктов; профилактики пищевых отравлений и острых пищевых инфекций.

3. Учебно-тематический план модуля № 6

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин (модулей)*	Грудоемкость в зачётных единицах	Грудоемкость 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	ПК
					всего	В том числе с симуляционным обучением								
6	Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями торговли, общественного питания.	21	21		8		9	4				Зачет		1, 2, 3, 4
6.1	Осуществление санитарно-гигиенического контроля за предприятиями торговли, общественного питания, базами, складами. Гигиенические требования к холодной и тепловой обработке при производстве готовых продуктов.	9	9		4		3	2			Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4,5
6.2	Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий и кондитерских изделий.	6	6		2		2	2			Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4
6.3	Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молокопродуктов при заготовке, производстве и реализации.	6	6		2		4	-			Т, ПР, ЗС			1, 2, 3, 4

Сокращения: Т – тестирование

ПР – оценка освоения практических навыков (умений)

ЗС – решение ситуационных задач

2. Тематический план модуля №6

«Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями торговли, общественного питания»

Тематический план лекций

№ п/п	Тема лекции	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Осуществление санитарно-гигиенического контроля за предприятиями торговли, общественного питания, базами, складами. Гигиенические требования к холодной и тепловой обработке при производстве готовых продуктов.		2
2	Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий и кондитерских изделий.		2

Тематический план семинарских занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Осуществление санитарно-гигиенического контроля за предприятиями торговли, общественного питания, базами, складами. Гигиенические требования к холодной и тепловой обработке при производстве готовых продуктов.	3	
2	Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий и кондитерских изделий.	2	
3	Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молокопродуктов при заготовке, производстве и реализации.	4	

Тематический план практических занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов		
		Ауд.		ДОТ
		всего	В том числе с симуляционным обучением	
1	Осуществление санитарно-гигиенического контроля за предприятиями торговли, общественного питания, базами, складами. Гигиенические требования к холодной и тепловой обработке при производстве готовых продуктов.	4		
2	Санитарно-гигиенический контроль за предприятиями по выпечке хлеба и хлебобулочных изделий и кондитерских изделий.	2		
3	Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности молока и молокопродуктов при заготовке, производстве и реализации.	2		

Рабочая программа модуля № 7

«Гигиена чрезвычайных ситуаций»

Рабочая программа модуля «Гигиена чрезвычайных ситуаций» в рамках ДПП повышения квалификации «Гигиена питания» направлена на повышение профессионального уровня имеющейся квалификации. Освоение программы ставит целью овладение новой (актуальной) информацией по вопросам организации работы врача по гигиене питания, законодательству Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, основные принципы и методику планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях.

Планируемые результаты обучения

Совершенствованию подлежат следующие компетенции:

- Осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК1);
- Проводить санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок (ПК3);
- Осуществлять деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (ПК5).

Слушатель должен знать: Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей; правовые основы в области защиты прав потребителей; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; основные принципы, методику планирования и проведения профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях.

4. Учебно-тематический план модуля №7

№ 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								
7	Модуль 6. Гигиена чрезвычайных ситуаций	9	9		7			2				Зачет		1,3,5
7.1	Основные принципы и методика планирования профилактических мероприятий в чрезвычайных ситуациях	2	2					2			Т,ПР,ЗС			1,3,5
7.2	Организация и проведение профилактических мероприятий в чрезвычайных ситуациях	7	7		7						Т,ПР,ЗС			1,3,5

Сокращения:

Т – тестирование

ПР – оценка освоения практических навыков (умений)

ЗС – решение ситуационных задач

3. Тематический план модуля №7

«Гигиена чрезвычайных ситуаций»

Тематический план лекций

№ п/п	Тема лекции	Кол-во часов	
		Ауд.	ДОТ
1	Основные принципы и методика планирования профилактических мероприятий в чрезвычайных ситуациях		2

Тематический план практических занятий

№ п/п	Тема занятия	Кол-во часов		
		Ауд.		ДОТ
			В том числе с симуляционным обучением	
		всего		
1	Организация и проведение профилактических мероприятий в чрезвычайных ситуациях	7		

7. Организационно - педагогические условия реализации ДПП

При реализации ДПП применяется вариант дискретного обучения с поэтапным освоением отдельных учебных модулей в порядке, установленном дополнительной профессиональной программой и расписанием занятий.

Реализация ДПП предусматривает использование дистанционных образовательных технологий (ДОТ), применяемых для преподавания теоретических разделов учебных модулей (чтение лекций) с использованием синхронной формы проведения занятий (онлайн лекции в формате вебинара).

Во время проведения практических занятий используются следующие варианты симуляционного обучения: деловая игра, круглый стол, кейс-метод: решение ситуационных задач, моделирующих работу с пациентами.

Итоговая аттестация обучающихся по ДПП осуществляется в очной форме.

Организационное и методическое взаимодействие обучающихся с педагогическими работниками проходит путем непосредственно контакта обучающихся с преподавателями при использовании традиционных форм обучения, а также может осуществляться с применением ДОТ (с использованием ресурсов системы Moodle, посредством электронной почты и т.п.) при подготовке к семинарско-практическим занятиям, а также чтении онлайн лекций в формате вебинаров.

При реализации ДПП местом осуществления образовательной деятельности является место нахождения Университета (клинической базы профильной кафедры).

7.1. Материально-технические условия реализации программы

№ п/п	Наименование специализированных аудиторий, кабинетов, лабораторий, симуляционных классов в ЦСО	Вид занятий (лекция, практическое занятие, семинар)	Наименование оборудования, компьютерного обеспечения др.
1.	Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Донецкой Народной Республике», включая отделения, учебные комнаты кафедры	Лекции, практические занятия	Компьютер, интерактивная доска, учебно-методические пособия, тестовые задания, ситуационные задачи
2.	Система Moodle специально разработанная для создания качественных online- курсов преподавателями, является пакетом программного обеспечения для создания курсов дистанционного обучения*	Лекция Практическое занятие Тестовое задание	Компьютер, ноутбук, тестовые задания, ситуационные задачи

Система управления обучением (LMS) Moodle установлена на сервере дистанционного образования ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России. Система Moodle представляет собой свободное (распространяющееся по лицензии GNU GPL, целью которой является предоставляющее пользователю права копировать, модифицировать и распространять (в т.ч. на коммерческой основе) программы, а также гарантировать, что и пользователи всех производных программ получают вышеперечисленные права) веб-приложение, предоставляющее возможность создавать сайты для онлайн-обучения. Moodle отвечает стандарту SCORM.

Для работы в системе Moodle необходимо Internet-соединение. Рекомендуемая скорость подключения - не менее 1 Мбит/сек. Операционная система: Windows, MAC OS, Linux.

Браузеры:

Internet Explorer, минимальная версия – 10, рекомендуемая версия – последняя
 Mozilla Firefox, минимальная версия – 25.0, рекомендуемая версия – последняя
 Google Chrome, минимальная версия – 30.0, рекомендуемая версия – последняя
 Apple Safari, минимальная версия – 6, рекомендуемая версия – последняя.

В настройках браузера необходимо разрешить выполнение сценариев Javascript. Также необходимо включить поддержку cookie.

Для просмотра документов необходимы: AdobeReader, программы MS Office (Word, Excel, PowerPoint и др.) или OpenOffice.

Программное обеспечение QuickTime и Flash player, необходимое для мультимедийных функций.

Для регистрации в системе Moodle слушателю необходимо предоставить адрес электронной почты.

7.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение ДПП

а) Основная литература:

1. Организационно правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору : учебное пособие / В. З. Кучеренко, А. П. Голубева, О. А. Груздева, О. А. Пономарева. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - 176 с. - ISBN 978-5-9704-1848-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418482.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

2. Общественное здоровье и здравоохранение : учебник / под ред. Ю. Г. Элланский. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-5033-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970450338.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

3. Здравоохранение и общественное здоровье : учебник / под ред. Г. Н. Царик. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 912 с. - ISBN 978-5-9704-4327-9. - Текст : электронный // URL : <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970443279.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

4. Архангельский, В. И. Гигиена и экология человека : учебник / В. И. Архангельский, В. Ф. Кириллов. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - 176 с. - (Серия "СПО"). - ISBN 978-5-9704-2530-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970425305.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

5. Учение о питании: в 4 т. Т. 4: Гигиенический кодекс по пищевой санитарии (базовые материалы культуры питания) / под ред. В. Д. Ванханен ; ГОО ВПО "Донецкий национальный медицинский университет им. М. ГОРЬКОГО. - Донецк : Донеччина, 2010. - 128 с. – Текст : непосредственный.

6. Миширяк, В. Г. Справочник главного врача СЭС / В. Г. Миширяк. - Донецк : Проминь, 2010. - 344 с. – Текст : непосредственный.

7. Миширяк, В. Г. Справочно-информационный сборник по гигиене питания и пищевой санитарии : (термины, определения, классификация, структура, технологии, требования, понятия, показатели, свойства) / В. Г. Миширяк. - Донецк : Проминь, 2010. - 404 с. – Текст : непосредственный.

8. Кича, Д. И. Гигиена питания. Руководство к лабораторным занятиям : учебное пособие / Д. И. Кича, Н. А. Дрожжина, А. В. Фомина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 288 с. : ил. – Текст : непосредственный.

9. Большаков, А. М. Гигиена питания : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 432 с. - ISBN 978-5-9704-3687-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970436875.html> (дата обращения: 12.03.2021). - Режим доступа : по подписке.

10. Максименко, Л. В. Практикум по общей гигиене, санологии и экологии : учебное пособие для студентов высших учебных заведений медицинского профиля, обучающихся по специальности "Сестринское дело" (заочное отделение) / Л. В. Максименко ; под ред. проф. Д. И. Кичи. - Москва : Издательство РУДН, 2009. - 160 с. - ISBN 978-5-209-02999-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785209029991.html> (дата обращения: 20.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

11. Ослопов, В. Н. Общий уход за больными в терапевтической клинике : учебное пособие / В. Н. Ослопов, О. В. Богоявленская. - 3-е изд., испр. и доп. 2009. - 464 с. : ил. - 464 с. - ISBN 978-5-9704-1161-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970411612.html> (дата обращения: 20.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

12. Нутрициология : учебник / под ред. Л. З. Тель. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0255-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785423502553.html> (дата обращения: 20.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

13. Матюхина, З. П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник / З. П. Матюхина. - Москва : Академия, 2009. - 256 с. – Текст : непосредственный.

14. Лапкин, М. М. Основы рационального питания : учебное пособие / М. М. Лапкин, Г. П. Пешкова, И. В. Растегаева. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-4247-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442470.html> (дата обращения: 20.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

15. Архангельский, В. И. Гигиена. Compendium : учебное пособие / В. И. Архангельский,

16. П. И. Мельниченко - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 392 с. - ISBN 978-5-9704-2042-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970420423.html> (дата обращения: 20.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

17. Жвиташвили, Ю. Б. Рак и питание / Ю. Б. Жвиташвили. - 3-е изд., доп. и перераб. - Санкт-Петербург : ЭЛБИ-СПб, 2010. - 366 с. – Текст : непосредственный.

18. Гигиена с основами экологии человека : учебник / под ре. П. И. Мельниченко. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - 752 с. - ISBN 978-5-9704-2642-5. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970426425.html> (дата обращения: 20.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

19. Электрохимические методы исследования факторов окружающей, производственной среды и пищевых продуктов : учебное пособие / А. Б. Ермаченко, Н. Г. Проданчук, А. А. Калашников [и др.] ; ред. : Н. Г. Проданчук, А. Б. Ермаченко; ГОО ВПО ДОННМУ ИМ. М. ГОРЬКОГО. - Киев, 2013. - 84 с. – Текст : непосредственный.

20. Шевченко, В. П. Клиническая диетология : монография / В. П. Шевченко ; под ред. В. Т. Ивашкина. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 256 с. - (Серия "Библиотека врача-специалиста"). - ISBN 978-5-9704-1800-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970418000.html> (дата обращения: 21.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

21. Пилат, Т. Л. Детоксикационное питание : руководство / Т. Л. Пилат, Л. П. Кузьмина, Н. И. Измерова; под ред. Т. Л. Пилат. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 688 с. - ISBN 978-5-9704-2145-1. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970421451.html> (дата обращения: 21.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

22. Гигиена детей и подростков. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / В. Р. Кучма, Н. Л. Ямщикова, Н. К. Барсукова [и др.]; под редакцией В. Р. Кучмы. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 560 с. - ISBN 978-5-9704-3499-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970434994.html> (дата обращения: 21.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

23. Санитарно-гигиеническая характеристика и экспертиза пищевых продуктов : учебное пособие / Д. О. Ластков, Т. А. Выхованец, В. В. Машинистов [и др.]; ГОО ВПО "ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. М. ГОРЬКОГО". - Донецк, 2016. - 216 с. – Текст : непосредственный.

24. Информатика и медицинская статистика / под ред. Г. Н. Царик. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 304 с. - ISBN 978-5-9704-4243-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970442432.html> (дата обращения: 16.03.2021). - Режим доступа : по подписке.

25. Гигиена питания : учебное пособие для студентов медицинских факультетов высших медицинских учебных заведений III - IV уровней аккредитации / Д. О. Ластков Т. А. Выхованец, Н. П. Гребняк В. В.Машинистов; ГОО ВПО ДОННМУ ИМ. М. ГОРЬКОГО. - Донецк, 2014. - 190 с. – Текст : непосредственный.

26. Гигиена питания. учебн. пособ. /Ластков Д.О., Выхованец Т.А., Гребняк Н.П., Машинистов В.В., / - Донецк, 2014.- с.7-36.

27. Учение о питании : в 4 т. Т. 4: Гигиенический кодекс по пищевой санитарии (базовые материалы культуры питания) / ред. В. Д. Ванханен ; ГОО ВПО "ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМ. М. ГОРЬКОГО. - Донецк : Донеччина, 2010. - 128 с. – Текст : непосредственный.

28. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР : учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. - Москва : Издательство РУДН, 2010. - 205 с. - ISBN 978-5-209-03421-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785209034216.html> (дата обращения: 21.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

29. Гончаров Г.Я. Правовые и организационные меры обращения с некачественной и опасной продукцией: Сборник нормативно-правовых документов / Г.Я. Гончаров, С.Б.

Лытко, В.И. Денисенко, М. Г. Шарапов, Донецк. - 2004. - 93 с.

30. Плетенёва Т. В. Контроль качества лекарственных средств : учебник / Т. В. Плетенёва, Е. В. Успенская. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 544 с. - ISBN 978-5-9704-4835-9. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448359.html> (дата обращения: 21.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

31. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность : учебно-справочное пособие / И. Э. Цапалова, М. Д. Губина, О. В. Голуб, В. М. Позняковский; под общей редакцией В. М. Позняковского. - 5-е изд., стер. - Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2010. - 216 с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 978-5-379-01427-8. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785379014278.html> (дата обращения: 21.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

32. Губаненко, Г. А. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Губаненко, Т. Л. Камоза ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации, Сибирский федеральный университет - Электрон. текст. дан. (1 файл : 4487 КБ). - Красноярск : СФУ, 2019. - 196 с. - Режим доступа : локальная компьютерная сеть Библиотеки ГОО ВПО ДОННМУ ИМ. М. ГОРЬКОГО. - Загл. с титул. экрана. - ISBN 978-5-7638-4098-8. - Текст : электронный.

33. Третьяк, Л. Н. Обеспечение безопасности и внутренний контроль качества пищевой продукции : учебное пособие / Л. Н. Третьяк, А. В. Куприянов ; под общей ред. Л. Н. Третьяк. - Электрон. текст. дан. (1 файл : 7572 КБ). - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2019. - 320 с. - Режим доступа : локальная компьютерная сеть Библиотеки ГОО ВПО ДОННМУ ИМ. М. ГОРЬКОГО. - Загл. с титул. экрана. - ISBN 978-5-7410-2359-4. - Текст : электронный.

34. Гунькова, П. И. Основы санитарно-гигиенического контроля в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие / П. И. Гунькова, Л. В. Красникова ; М-во образования и науки РФ, Ун-т информ. технологий, механики и оптики. - Электрон. текст. дан. (1 файл : 959 КБ). - Санкт Петербург. : Изд-во Университет ИТМО, 2016. - 97 с. - Режим доступа : локальная компьютерная сеть Библиотеки ГОО ВПО ДОННМУ ИМ. М. ГОРЬКОГО. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

35. Гигиена питания : учебное пособие / под ред. А. М. Большакова, В. Г. Маймулова. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 832 с. - ISBN 978-5-9704-1244-2. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970412442.html> (дата обращения: 21.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

36. Коммунальная гигиена : учебник / под ред. В. Т. Мазаева. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 704 с. - ISBN 978-5-9704-3021-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970430217.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

37. Люгайло, С. С. Физическая реабилитация при дисфункциях соматических систем у спортсменов в процессе многолетней подготовки / С. С. Люгайло. - Луцк : Вэжа-Друк, 2016. - 244 с. : ил. - Текст : непосредственный.

38. Медицинская реабилитация в спорте : руководство для врачей и студентов / ред. В. Н. Сокрут, В. Н. Казаков; ГОО ВПО "ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ

УНИВЕРСИТЕТ ИМ. М. ГОРЬКОГО". - Донецк : Каштан, 2011. - 620 с. – Текст : непосредственный.

39. Юшук, Н. Д. Пищевые токсикоинфекции : руководство / Н. Д. Юшук, С. М. Матвеева. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/970410004V0061.html> (дата обращения: 22.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

40. Бактериальные болезни : учебное пособие / под ред. Н. Д. Юшука. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 976 с. - ISBN 978-5-9704-3864-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970438640.html> (дата обращения: 22.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

41. Горелов, А. В. Острые кишечные инфекции у детей : справочник / А. В. Горелов. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 144 с. - ISBN 978-5-9704-3840-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970438404.html> (дата обращения: 26.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

42. Плетенёва, Т. В. Токсикологическая химия: учебник / Т. В. Плетенева, А. В. Сыроешкин, В. Максимова; под ред. Т. В. Плетенёвой. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2013. - 512 с. - ISBN 978-5-9704-2635-7. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970426357.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

43. Борисевич, С. Н. Организация лабораторной диагностики острых отравлений: учебно-методическое пособие к курсу по выбору студента / С. Н. Борисевич; М-во здравоохранения респ. Беларусь; Белорусский государственный медицинский университет, Кафедра биоорганической химии. - Электрон. текст. дан. (1 файл : 687 КБ). - Минск : БГМК, 2012. - 92 с.

Режим доступа : локальная компьютерная сеть Библиотеки ГОО ВПО ДОННМУ ИМ. М. ГОРЬКОГО.-Загл. с титул. экрана.-Текст : электронный.

44. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые отравления : учебное пособие / под ред. Н. Д. Юшука. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 160 с. - ISBN 978-5-9704-4319-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970443194.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

45. Эпидемиология инфекционных болезней : учебное пособие / ред. Н. Д. Юшук. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 496 с. - ISBN 978-5-9704-3776-6. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437766.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

46. Филиппов, П. Г. Ботулизм : руководство / П. Г. Филиппов. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2011. – Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/970410004V0055.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

47. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С. И. Сычик, Е. В. Федоренко, Н. Д. Коломиец [и др.]. - Минск : РИПО, 2017. - 135 с. - ISBN 978-985-503-644-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9789855036440.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

48. Королев, А. А. Гигиена питания : руководство для врачей / А. А. Королев. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html> (дата обращения: 19.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

б) Дополнительная литература:

1. Гигиена питания с основами нутрициологии. Учебник /В.И. Циприян, Т.И. Анистратенко, Т.Н. Билко / Под ред. В.И. Циприяна./ – К.: Здоровье, 1999. - С. 31-37.

2. Циприян В.И., Великая Н.В., Яковенко В.Г. Методика оценки пищевого статуса человека и адекватности индивидуального питания. / Учебно-методическая помощь. - Киев, 1999. - 60 с.

3. Тель, Л. З. Нутрициология : учебник / Л. З. Тель.- Москва : Литтерра, 2016. - 544 с. - ISBN 978-5-4235-0214-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785423502140.html> (дата обращения: 21.04.2021). - Режим доступа : по подписке

4. Лисицын, Ю. П. Общественное здоровье и здравоохранение : учебник / Ю. П. Лисицын, Г. Э. Улумбекова. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 544 с. - ISBN 978-5-9704-3291-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970432914.html> (дата обращения: 16.03.2021). - Режим доступа : по подписке.

5. Чагина, Л. Л. Управление и контроль качества продукции : практикум / Л. Л. Чагина, Т. А. Денисенко ; Министерство науки и высшего образования Российской Федерации (РФ), Костромской государственный университет, Кафедра дизайна, технологии, материаловедения и экспертизы потребительских товаров . Электрон. текст. дан. (1 файл : 1802 КБ). — Кострома : КГУ, 2020. — 57 с. - Режим доступа : локальная компьютерная сеть Библиотеки ГОО ВПО ДОННМУ ИМ. М. ГОРЬКОГО. - Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.

6. Венгеров, Ю. Я. Стафилококковые инфекции : руководство / Ю. Я. Венгеров. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2011. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/970410004V0045.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

7. Основы микробиологии и иммунологии : учебник / под ред. В. В. Зверева, М. Н. Бойченко. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 368 с. - ISBN 978-5-9704-2933-4. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970429334.html> (дата обращения: 27.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

8. Атлас лекарственных растений и примесей к ним : учебное пособие /ред. О. Л. Блинова. - Москва : ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 128 с. - ISBN 978-5-9704-4614-0. - Текст : электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL : <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970446140.html> (дата обращения: 22.04.2021). - Режим доступа : по подписке.

9. Методические рекомендации по оценке состояния питания детей и подростков в учебно-воспитательных учреждениях / МЗ РБ; сост. Х.Х. Лавинский, Н.Л. Бацукова, И.И. Кедровая. Мн., 1997. 43 с.

10. Химический состав пищевых продуктов. Кн. 2: Справочные таблицы содержания аминокислот, жирных кислот, витаминов, макро- и микроэлементов, органических кислот и углеводов /Под ред. проф. И.М. Скурихина и проф. М.Н. Волгарева. - 2-е изд., перераб и доп.

- М.: Агропромиздат, 1987. - 360 с.

11. Гигиена: учебник / П. И. Мельниченко, В. И. Архангельский, Т. А. Козлова [и др.]; под редакцией П. И. Мельниченко. - 2-е изд., испр. и доп.- Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2022.- 656 с. : ил. – Текст: непосредственный.

12. Кучма В. Р. Гигиена детей и подростков: учебник / В. Р. Кучма. - 3-е изд., доп.- ГЭОТАР-Медиа, 2020.- 528 с.: ил. – Текст : непосредственный.

13. Королев, А. А. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям: учебное пособие / А. А. Королев, Е. И. Никитенко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 272 с. - ISBN 978-5-9704-4872-4. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента": [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970448724.html> (дата обращения: 31.05.2023). - Режим доступа: по подписке.

14. Гигиена : учебник / под редакцией Ю. В. Лизунова, С. М. Кузнецова. - 2-е изд., испр. и доп. - Электрон. текст. дан. (1 файл : 5138 КБ). - Санкт-Петербург : СпецЛит, 2017. - 719 с. : ил. - Режим доступа : локал. компьютер. сеть Б-ки ДонГМУ им. М. Горького. - Заглавие с титульного экрана. - Текст : электронный.

15. Мельниченко, П. И. Гигиена питания, социально-гигиенический мониторинг. Руководство к практическим занятиям : учебное пособие / П. И. Мельниченко, В. И. Архангельский, Н. А. Ермакова и др. ; под редакцией П. И. Мельниченко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2020. - 160 с. - ISBN 978-5-9704-5670-5. - Текст: электронный // ЭБС "Консультант студента" : [сайт]. - URL: <https://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970456705.html> (дата обращения: 31.05.2023). - Режим доступа: по подписке.

16. Коршевер, Е. Н. Гигиена : конспект лекций / Е. Н. Коршевер, В. Н. Шилов. - 2-е изд. (электрон.). - Электрон. текст. дан. (1 файл: 1179 КБ). - Саратов: Научная книга, 2020. - 234 с. - Режим доступа : локал. компьютер. сеть Б-ки ДонГМУ им. М. Горького. - Заглавие с титульного экрана. - Текст: электронный.

17. Бурашников, Ю. М. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств : учебник / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов, В. Н. Сысоев. - 2-е изд., стер. - Электрон. текст. дан. (1 файл: 13 899 КБ). - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020. - 518 с. - Режим доступа : локал. компьютер. сеть Б-ки ДонГМУ им. М. Горького. - Заглавие с титульного экрана. - Текст: электронный.

18. «Вестник гигиены и эпидемиологии» 2015 – 2022 гг.

19. Материалы лекции по теме.

в) методическое обеспечение учебного процесса:

1. Методические указания для слушателей ДПП ПК «Гигиена питания».
2. Методические рекомендации для преподавателей ДПП ПК «Гигиена питания».
3. Наборы тестовых заданий для текущего и итогового контроля.

Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

1. Электронный каталог WEB-ОРАС Библиотеки ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России <http://katalog.dnmu.ru>
2. ЭБС «Консультант студента» <http://www.studmedlib.ru>
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) eLIBRARY <http://elibrary.ru>
4. PubMed <https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed>
5. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» <https://cyberleninka.ru/>

8. Формы аттестации и оценочные материалы

8.1. Текущий контроль.

Текущий контроль учебной деятельности врачей по гигиене питания осуществляется во время проведения практических, семинарских занятий с целью проверки уровня подготовленности к выполнению конкретных видов работ. Оценивание учебной деятельности проводится стандартизировано. Согласно структуре практического (семинарского) занятия определяются основные виды деятельности, которые оцениваются, прежде всего – практическая работа под руководством преподавателя и текущий тестовый контроль. За каждый из них выставляется отдельная оценка.

Оценивание практической работы – это оценка степени овладения умениями и навыками.

Профильная кафедра, в соответствии с целями занятия и учебным планом, определяет типовые задачи деятельности и умений, которые проверяются и оцениваются.

Например:

- *применение современных гигиенических методик сбора и медико-статистического анализа информации о показателях здоровья населения;*
- *использование методов оценки природных и медико-социальных факторов в развитии болезней, осуществление профилактических мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, инфекционных, паразитарных и неинфекционных болезней;*
- *обеспечение санэпидблагополучия населения в области снабжения населения качественными и безопасными продуктами питания;*
- *организация и проведение санитарного надзора за состоянием производства, хранения и реализации пищевых продуктов;*
- *организация и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений микробной и немикробной этиологии;*
- *организация и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров.*

Правильность выполнения типовых задач деятельности и умений, которые проверяются, оценивается баллами «1», «0,5» и «0» (выполнено, выполнено не полностью, не выполнено). Владение практическими навыками оценивается баллами «1» или «0» (выполнено, не выполнено).

Оценки выставляются на основе суммы баллов, полученных слушателями при оценивании степени овладения практическими навыками и умениями, правильности их выполнения, и отношения суммы баллов к максимально возможной сумме баллов (если обучающийся правильно выполнил все требуемые умения и навыки):

- при наличии 90-100 % – «5»,
- 80-89 % – «4»,
- 70-79 % – «3»,
- менее 70 % – «2».

Например:

тема занятия предусматривает, что обучающийся должен продемонстрировать владение 9 практическими умениями и 3 навыками, т.е. максимально возможное количество баллов 12.

Если обучающийся продемонстрировал правильное выполнение всех навыков, но допустил несущественные ошибки при выполнении трёх практических умений (выполнил их не полностью), то он получает $3+6+1,5 = 10,5$ баллов.

Это составляет 87,5% от 12 баллов (максимально возможного количества баллов за практические навыки и умения по данной теме), т.е. оценка 4.

Текущий тестовый контроль осуществляется с помощью индивидуальных наборов тестов из 10 тестовых заданий формата А, проверяющих достижения конкретных целей

занятия. Наборы тестовых заданий по каждой теме находятся в электронном и печатном виде на профильной кафедре. Банк тестовых заданий ДПП ПК по специальности «Гигиена питания» составляет 300 тестов.

Оценка за работу с тестовыми заданиями выставляется по шкале:

- при наличии 90-100% правильных ответов тестов – «5»,
- 80-89% правильных ответов – «4»,
- 70-79% правильных ответов – «3»,
- менее 70% правильных ответов – «2».

1.2. Промежуточная аттестация

Промежуточная аттестация слушателей ФИПО в ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России проводится с целью оценивания результатов освоения обучающимся дисциплин (модулей) ДПП по конкретной специальности на отдельных завершённых этапах обучения.

Промежуточная аттестация слушателей ДПП проводится после завершения изучения дисциплины (модуля), проводится в формате зачета.

Зачет – форма контроля обучения, предусматривающая оценивание освоения слушателем учебного материала исключительно на основании выполнения им определенных видов работ на текущих практических, семинарских, лабораторных занятиях.

Слушателю ДПП выставляется зачет в случае выполнения им в полном объеме учебного плана (отсутствие неотработанных пропусков аудиторных занятий) и всех видов работ, предусмотренных программой по конкретной дисциплине/модулю, при среднем балле успеваемости по дисциплине/модулю 3,0 и выше.

1.3. Итоговая аттестация

Итоговая аттестация слушателей ДПП должна выявлять теоретическую и практическую подготовку слушателя по специальности.

Цель итоговой аттестации:

- Установление уровня подготовки слушателя к выполнению профессиональных задач, проверка достижения общей и конкретной целей обучения.
- Проверка уровня сформированности компетенций (теоретической и практической подготовки).

Методические материалы.

4.1. Фонд оценочных средств цикла.

4.2. Программа итоговой аттестации.

4.3. Инструкция по оцениванию учебной деятельности ординаторов, слушателей ФИПО в ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России, утвержденная в установленном порядке.

К итоговой аттестации допускаются слушатели ФИПО, выполнившие учебный план в полном объеме и имеющие средний балл за текущую успеваемость не ниже 3,0.

Итоговая аттестация (экзамен) проводится в два этапа.

На первом этапе осуществляется *тестирование* с помощью наборов тестов из 50 тестовых заданий формата А, охватывающих основные цели цикла обучения, сложность наборов тестовых заданий зависит от уровня врачебной квалификации слушателя.

Второй этап представляет собой *оценку степени освоения практических навыков и умений*.

Первый этап итоговой аттестации – тестовая часть экзамена, которая проводится с помощью наборов тестовых заданий из 50 тестов формата А, охватывающих основные цели цикла обучения. Все наборы тестов имеют равное число заданий. Каждое задание имеет только один правильный ответ. Уровень сложности наборов тестовых заданий зависит от уровня врачебной квалификации слушателя. Наборы тестовых заданий по каждой теме

находятся в электронном и печатном виде на профильной кафедре. Банк тестовых заданий ДПП ПК по специальности «Гигиена питания» составляет 300 тестов.

Примеры тестовых заданий:

1. Укажите, что является главной задачей Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека:

А. Осуществление комплекса социальных, экономических, медицинских и профилактических мероприятий, направленных на сохранение здоровья человека и его будущих поколений

В. Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения, предупреждение, выявление и ликвидация опасного и вредного влияния среды обитания человека на его здоровье

С. Осуществление государственного санитарно-эпидемиологического надзора за выполнением предприятиями, организациями, учреждениями и гражданами санитарно-гигиенических и противоэпидемических норм

Д. Координация деятельности государственных научно-исследовательских и иных учреждений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения государственного санитарно-эпидемиологического надзора

Е. Проведение анализа материалов официальной статистики о заболеваемости населения, демографических процессов, социально-экономической ситуации, санитарном состоянии объектов окружающей среды; анализа форм учетной и отчетной медицинской документации

2. В соответствии с комплексной программой по санитарному надзору за радиационной безопасностью предусмотрен радиационно-гигиенический мониторинг окружающей среды.

Определите целевое назначение мониторинга.

А. Проведение комплекса мероприятий по надзору за радиационной ситуацией в стране в условиях практической деятельности и вмешательства при использовании РВ и ИИИ.

В. Радиационный контроль на объектах, использующих РВ.

С. Контроль условий получения, хранения, транспортировки и применения РВ;

Д. Санитарно-радиационный надзор за ситуацией при радиационных авариях;

Е. Радиационный контроль накопления радона в воздухе помещений.

3. Для нормального роста и развития организма важное значение имеет биологическая полноценность пищевого рациона, в состав которого в различных количествах и соотношениях входят белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины, органические кислоты и прочие веществ.

Содержание какого нутриента в первую очередь определяет биологическую полноценность пищевого рациона?

А) Содержание в пище белка

В) Калорийность пищи

С) Содержание в пище жиров

Д) Содержание в пище витаминов

Е) Содержание в пище минеральных веществ

4. Суточный рацион каменщиков (3750 – 4200 ккал) содержит по расчётным данным на мегакалорию (1000 ккал) белка – 27,9 г., жиров – 28,0 г., углеводов – 20,0 г., витамина С – 30 мг, витамина В₂ и В₆ – по 0,7 мг, витамина РР – 8,1 мг.

По каким ингредиентам рацион не сбалансирован?

- A) по углеводам
- B) по белку
- C) по жиру
- D) по витаминам группы «В»
- E) по витамину «РР»

5. При медицинском осмотре работниц ткацкой фабрики выделена группа лиц с жалобами на быструю психическую и физическую утомляемость, потерю аппетита, мышечную слабость, боли в ногах и утомляемость их при ходьбе, болезненность икроножных мышц при пальпации. При опросе установлено преимущественное употребление в пищу хлебобулочных изделий из муки высшего сорта, кондитерских изделий и других сладких продуктов.

Недостаточной обеспеченностью какого витамина обусловлена подобная симптоматика?

- A) B₁
- B) B₂
- C) B₆
- D) C
- E) PP

6. У группы лиц после употребления в столовой холодца возникло пищевые отравления. Установлено, что холодец изготовлен накануне. Мясо варилось крупными кусками, которые после остывания измельчались на кухонном столе, затем залиты бульоном и оставлены на кухне в тарелках до следующего дня. Разделочные доски, столы не маркированы. В бактериологической лаборатории СЭС в смывах и студне выделен протей.

Какое нарушение в технологии приготовления холодца привело к пищевому отравлению?

- A) Мясо после измельчения повторно с бульоном.
- B) Варка мяса крупными кусками.
- C) Разделка мяса на немаркированной разделочной доске.
- D) Несоблюдение мясной гигиены.
- E) Недостаточная варка мяса до измельчения.

7. В санэпидстанцию на согласование поступило проектное задание на строительство предприятия пищевой промышленности.

Какие могут быть варианты заключения по представленному проектному заданию?

- A) Проектное задание согласовывается или не согласовывается.
- B) Проектное задание согласовывается при устранении сделанных замечаний.
- C) Проектное задание согласовывается при условии представления дополнительных материалов.
- D) Проектное задание согласовывается при условии учения замечаний на этапе рабочих чертежей.
- E) Проектное задание согласовывается при условии учения замечаний на этапе строительного объекта.

8. В ходе санитарной экспертизы партии колбасы местной колбасной фабрики установлено содержание в продукции количество нитритов, превышающее допустимое.

К какой патологии может привести частое употребление колбасы, содержащей повышенное содержание нитритов?

- A) Возникновение метгемоглобинемии.
- B) Расстройству пищеварения.
- C) Поражению нервной системы.

- D) Поражению выделительной системы.
- E) Заболеванию костно-мышечного аппарата.

9. В отделение поступил больной с диагнозом мочекаменная болезнь (фосфатурия). При назначении диетотерапии, врач-терапевт порекомендовал больному в период обострения заболевания исключить из рациона:

- A. Молочные продукты
- B. Мясо и мясопродукты
- C. Рыбу и рыбопродукты
- D. Крупы и макаронные изделия
- E. Кондитерские изделия

10. Рассчитайте суточную потребность в белках для мужчины с суточными энергозатратами 3300 ккал, если мегакалория, сбалансированная по белкам составляет 30 г.

- A. 69 г
- B. 79 г
- C. 89 г
- D. 99 г
- E. 109 г

Для оценки результатов первого этапа используется следующая шкала, основанная на процентном отношении правильно выполненных тестовых заданий:

- 90-100% (из 50 тестовых заданий) – «5»,
- 80-89% (из 50 тестовых заданий) – «4»,
- 70-79% (из 50 тестовых заданий) – «3»,
- менее 70% (из 50 тестовых заданий) – «2».

Второй этап итоговой аттестации – практически-ориентированный экзамен, представляет собой оценку степени освоения практических навыков и умений по специальности.

Профильная кафедра, в соответствии с целями обучения на цикле и учебным планом, определяет типовые задачи деятельности и умений, которые проверяются и оцениваются.

Например:

- *применение современных гигиенических методик сбора и медико-статистического анализа информации о показателях качества пищевых продуктов и показателей здоровья населения;*
- *использование методов оценки природных и медико-социальных факторов в развитии болезней, осуществление профилактических мероприятий по предупреждению пищевых отравлений, инфекционных, паразитарных и неинфекционных болезней;*
- *обеспечение санэпидблагополучия населения в области рационального качественного и безопасного;*
- *организация и проведение санитарного надзора за состоянием пищевых предприятий;*
- *организация и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений микробной и немикробной этиологии;*
- *организация и проведение предварительных и периодических медицинских осмотров.*

Правильность выполнения типовых задач деятельности и умений, которые проверяются, оценивается баллами «1», «0,5» и «0» (выполнено, выполнено не полностью, не выполнено). Владение практическими навыками оценивается баллами «1» или «0» (выполнено, не выполнено).

Оценки за второй этап экзамена выставляются на основе суммы баллов, полученных слушателями при оценивании степени овладения практическими умениями и правильности выполнения навыков, и ее отношения к максимально возможной сумме баллов (если бы обучающийся правильно выполнил все требуемые умения и навыки):

- при наличии 90-100 % – «5»,
- 80-89 % – «4»,
- 70-79 % – «3»,
- менее 70 % – «2».

Например:

Практически-ориентированный экзамен предусматривает, что обучающийся должен продемонстрировать владение 9 практическими умениями и 3 навыками, т.е. максимально возможное количество баллов 12.

Если обучающийся продемонстрировал правильное выполнение всех навыков, но допустил несущественные ошибки при выполнении трех практических умений (выполнил их не полностью), то он получает $3+6+1,5 = 10,5$ баллов.

Это составляет 87,5% от 12 баллов (максимально возможного количества баллов за практические умения и навыки по практически-ориентированному экзамену), т.е. оценка 4.

На втором этапе итоговой аттестации выполнение обучающимися заданий оценивается по шкале, разработанной на профильной кафедре и согласованной с методической комиссией ФИПО.

За каждый этап итоговой аттестации выставляется оценка.

При положительной оценке на обоих этапах общий (средний) балл по итоговой аттестации рассчитывается следующим образом: необходимо к оценке за тестовый контроль прибавить оценку за практически-ориентированный экзамен и разделить на 2 (среднеарифметическое значение).

Оценка за экзамен выставляется по следующей шкале:

<i>Общий (средний) балл за экзамен</i>	<i>Оценка за экзамен</i>
4,5-5,0	5
3,5-4,0	4
3,0	3
Двойка за один из этапов экзамена	2

Слушатели, не прошедшие итоговую аттестацию в связи с неявкой на итоговую аттестацию по неуважительной причине или в связи с получением оценки «неудовлетворительно» отчисляются с цикла ДПП ПК с выдачей справки об обучении как не выполнившие обязанностей по добросовестному освоению образовательной программы и выполнению учебного плана.

Обучающиеся, не прошедшие итоговую аттестацию в связи с неявкой на нее по уважительной причине, вправе пройти ее в течение 6 месяцев после завершения итоговой аттестации.

Для рассмотрения апелляционных заявлений слушателей создаются апелляционные комиссии (далее – Комиссия) по результатам итоговой аттестации по каждой специальности. Состав апелляционной комиссии утверждается приказом ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России.

В состав Комиссии по рассмотрению апелляционных заявлений включаются не менее 5 человек из числа профессорско-преподавательского состава профильных кафедр, не входящих в состав экзаменационных комиссий по данной специальности. Председателем апелляционной комиссии является проректор по последипломному образованию ФГБОУ ВО ДонГМУ Минздрава России. Работа Комиссии строится путем проведения заседаний, на которых рассматриваются апелляционные заявления. Заседание апелляционной комиссии правомочно, если в нем участвуют не менее двух третей ее состава, утвержденного

приказом. Ведение заседания Комиссии осуществляется председателем, а в случае его отсутствия – заместителем председателя. Рассмотрение апелляции не является пересдачей итоговой аттестации. В ходе рассмотрения жалобы проверяется лишь соблюдение установленного порядка проведения аттестационного испытания и правильность оценивания результатов итоговой аттестации на основании изучения материалов, представленных экзаменационной комиссией (протоколы соответствующих этапов практически-ориентированного экзамена, ответные формы тестового контроля знаний). Апелляция подается слушателем в день объявления результатов аттестационного испытания (или в течение следующего рабочего дня). Рассмотрение апелляции проводится не позднее следующего рабочего дня после ее подачи. После рассмотрения апелляции Комиссия принимает решение об изменении оценки по итоговой аттестации (как в случае ее повышения, так и в случае ее понижения) либо сохранении ее без изменения. Решение апелляционной комиссии принимается простым большинством голосов членов Комиссии, участвующих в заседании. При равном количестве голосов решающим является голос председателя, а в случае его отсутствия – заместителя председателя. Оформленное протоколом решение Комиссии доводится до сведения заявителя.