

Министерство здравоохранения Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
РОССИЙСКАЯ МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ НЕПРЕРЫВНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**УТВЕРЖДЕНО**  
Учебно-методическим советом  
ФГБОУ ДПО РМАНПО  
Минздрава России  
«30» ноября 2020г.  
протокол № 15  
Председатель совета  
Л.В. Мельникова

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**  
**дополнительной профессиональной образовательной программы**  
**повышения квалификации врачей по теме «Безопасность пищевой**  
**продукции на основе анализа рисков и критических контрольных**  
**точек»**  
(срок обучения 144 академических часа)

**Цель программы** состоит в совершенствовании у врачей по общей гигиене и формировании у врачей смежных специальностей способности, необходимой для выполнения профессиональной деятельности в сфере контроля (надзора) за обеспечением безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) на основе анализа рисков и критических контрольных точек (системы ХАССП).

**Контингент обучающихся:**

**по основной специальности:** врач по общей гигиене;

**по смежным специальностям:** врач гигиене питания, врач по гигиене детей и подростков, врач по гигиене труда, врач по коммунальной гигиене, врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, врач по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы, врач-эпидемиолог, врач-бактериолог, врач-вирусолог.

**Общая трудоемкость:** 144 академических часа.

**Форма обучения:** очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения						Совершенствуемые е/Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	ОСК	Стажировка	ДОТ		
<b>Рабочая программа учебного модуля 1 «Общие вопросы безопасности пищевой продукции»</b>										
1.1	<b>Законодательная система регулирования безопасности пищевой продукции</b>	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
1.1.1	Санитарное законодательство России	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
1.2	<b>Качество и безопасность пищевой продукции</b>	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
1.2.1	Понятие «Качество и безопасность пищевой продукции»	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
1.3	<b>Факторы среды обитания, влияющие на безопасность продукции</b>	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.3.1	Понятие «опасный фактор»	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.4	<b>Химический фактор, влияющий на безопасность пищевой продукции</b>	16	-	-	-	-	-	16	УК-1 ПК-3	Т/К
1.4.1	Характеристика видов химического фактора	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.4.2	Агрохимикаты и их воздействие на пищевую ценность пищевой продукции и организм человека	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.4.3	Токсичные элементы и их воздействие на пищевую ценность пищевой продукции и организм человека	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
1.4.4	Пищевые добавки к пище, их нормирование, влияние на организм человека	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.4.5	Диоксины в пищевых продуктах, их токсичность и опасность для здоровья человека, нормирование	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.4.6	Полициклические ароматические углеводороды в пищевых продуктах, их опасность для здоровья человека, нормирование	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.4.7	Полихлорированные бифенилы в пищевых продуктах, их опасность для здоровья человека, нормирование	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.5	<b>Биологический фактор, влияющий на безопасность пищевой продукции</b>	18	-	-	-	-	-	18	УК-1 ПК-3	Т/К
1.5.1	Микробиологическая безопасность пищевой продукции	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
1.5.2	Паразиты в пищевых продуктах	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
1.5.3	Генноинженерные модифицированные организмы	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения						Совершенствуемые е/Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	ОСК	Стажировка	ДОТ		
	(далее – ГМО) и микроорганизмы (далее – ГММ)									
1.5.4	Кормовые добавки и стимуляторы роста в пищевых продуктах животного происхождения	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.5.5	Потенциально-опасные биологические вещества	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.5.6	Микотоксины, причины их образования, накопления, их нормирование в пищевых продуктах	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
1.5.7	Антибиотики и гормоны, причины накопления, их нормирование в пищевых продуктах, воздействие на организм человека	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
<b>1.6</b>	<b>Физический фактор, влияющий на безопасность пищевых продуктов</b>	<b>2</b>	-	-	-	-	-	<b>2</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>	<b>Т/К</b>
1.6.1	Виды физических факторов	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-3	Т/К
<b>1.7</b>	<b>Радиологическая безопасность пищевых продуктов</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-	<b>4</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>	<b>Т/К</b>
1.7.1	Виды искусственных радионуклидов, загрязнение ими пищевых продуктов	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
<b>1.8</b>	<b>Нанотехнологии и безопасность пищевых продуктов</b>	<b>4</b>	-	-	-	-	-	<b>4</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>	<b>Т/К</b>
1.8.1	Применение нанотехнологий в производстве пищевых продуктов	4	-	-	-	-	-	4	УК-1 ПК-3	Т/К
<b>1.9</b>	<b>Оценка рисков воздействия вредных веществ, содержащихся в пищевых продуктах, на здоровье человека</b>	<b>6</b>	-	-	-	-	-	<b>6</b>	<b>УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11</b>	<b>Т/К</b>
1.9.1	Реализация опасного фактора среды в виде отрицательного воздействия на здоровье населения	6	-	-	-	-	-	6	УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11	Т/К
<b>1.10</b>	<b>Санитарно-эпидемиологические требования, обеспечивающие условия для производства качественной и безопасной пищевой продукции</b>	<b>12</b>	-	-	-	-	-	<b>12</b>	<b>УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11</b>	<b>Т/К</b>
1.10.1	Программа предварительных условий	12	-	-	-	-	-	12	УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11	Т/К
<b>Трудоёмкость рабочей программы учебного модуля 1</b>		<b>72</b>	-	-	-	-	-	<b>72</b>	<b>УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11</b>	<b>П/А</b>
<b>Рабочая программа учебного модуля 2 «Система ХАССП»</b>										
<b>2.1</b>	<b>Система ХАССП, понятие и применение</b>	<b>66</b>	-	<b>38</b>	<b>20</b>	-	-	<b>8</b>	<b>УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11</b>	<b>Т/К</b>

№ п\п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения						Совершенствуемые/ Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	ОСК	Стажировка	ДОТ		
2.1.1	Цель и задачи системы ХАССП	2	-	-	-	-	-	2	УК-1 ПК-4 ПК-11	Т/К
2.1.2	Принципы системы ХАССП	6	-	-	-	-	-	6	УК-1 ПК-4 ПК-11	Т/К
2.1.3	Организация производственного контроля на пищевых предприятиях по системе ХАССП	58	-	38	20	-	-	-	УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11	Т/К
<b>Трудоёмкость рабочей программы учебного модуля 2</b>		<b>66</b>	-	<b>38</b>	<b>20</b>	-	-	<b>8</b>	<b>УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11</b>	<b>П/А</b>
<b>Итоговая аттестация</b>		<b>6</b>	-	<b>6</b>	-	-	-	-	<b>УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11</b>	<b>Экзамен</b>
<b>Всего</b>		<b>144</b>	-	<b>44</b>	<b>20</b>	-	-	<b>80</b>		

Министерство здравоохранения Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
РОССИЙСКАЯ МЕДИЦИНСКАЯ АКАДЕМИЯ НЕПРЕРЫВНОГО  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ



**УТВЕРЖДЕНО**  
Учебно-методическим советом  
ФГБОУ ДПО РМАНПО  
Минздрава России  
«30» ноября 2020г.  
протокол № 15  
Председатель совета  
Л.В. Мельникова

**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН С ПРИМЕНЕНИЕМ  
ДИСТАНЦИОННЫХ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ  
ПО ТЕМЕ «БЕЗОПАСНОСТЬ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ  
НА ОСНОВЕ АНАЛИЗА РИСКОВ И  
КРИТИЧЕСКИХ КОНТРОЛЬНЫХ ТОЧЕК»**

дополнительной профессиональной образовательной программы  
повышения квалификации врачей по теме «Безопасность пищевой продукции  
на основе анализа рисков критических контрольных точек»

**Задачи дистанционного обучения:**

- совершенствовать навыки анализа полученной информации о санитарно-эпидемиологическом состоянии пищевого объекта;
- совершенствовать навыки профессионального мышления в решении профессиональных задач;
- совершенствовать навыки применения положений статей федеральных законов, ТР ТС при санитарно-эпидемиологическом обследовании пищевого объекта;
- совершенствовать навыки владения принципами системы ХАССП;
- совершенствовать навыки оценки опасных факторов, оказывающих вредное воздействие на пищевую продукцию;
- совершенствовать навыки идентификации критических контрольных точек (ККТ) на этапах технологического процесса производства пищевых продуктов;
- совершенствовать навыки оценки периодичности контроля опасных факторов в ККТ;
- совершенствовать навыки анализа эффективности работы системы ХАССП на пищевом объекте;

- совершенствовать навыки пользования приборами контроля критического предела;
- совершенствовать навыки оценки правильности решаемых задач для достижения поставленной цели в рамках системы ХАССП.

**Контингент обучающихся:**

**по основной специальности:** врач по общей гигиене;

**по смежным специальностям:** врач гигиене питания, врач по гигиене детей и подростков, врач по гигиене труда, врач по коммунальной гигиене, врач по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям, врач по социальной гигиене и организации госсанэпидслужбы, врач-эпидемиолог, врач-бактериолог, врач-вирусолог.

**Трудоемкость обучения:** 144 академических часа.

**Режим занятий:** 6 академических часов в день.

**Форма обучения:** очная, с применением дистанционных образовательных технологий.

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	Формируемые компетенции	Обучение с использованием ДОТ			
				Асинхронное обучение (заочное)		Синхронное обучение (очное)	
				акад. час.	форма и вид контроля	акад. час.	форма и вид контроля
<b>1.1</b>	<b>Законодательная система регулирования безопасности пищевой продукции</b>	<b>4</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>			<b>4</b>	
1.1.1	Санитарное законодательство России	4	УК-1 ПК-3			4	Видеоконференция
<b>1.2</b>	<b>Качество и безопасность пищевой продукции</b>	<b>4</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>			<b>4</b>	
1.2.1	Понятие «Качество и безопасность пищевой продукции»	4	УК-1 ПК-3			4	Видеоконференция
<b>1.3</b>	<b>Факторы среды обитания, влияющие на безопасность продукции</b>	<b>2</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>			<b>2</b>	
1.3.1	Понятие «опасный фактор»	2	УК-1 ПК-3			2	Вебинар
<b>1.4</b>	<b>Химический фактор, влияющий на безопасность пищевой продукции</b>	<b>16</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>			<b>16</b>	
1.4.1	Характеристика видов химического фактора	2	УК-1 ПК-3			2	Вебинар
1.4.2	Агрохимикаты и их воздействие на пищевую ценность пищевой продукции и организм человека	2	УК-1 ПК-3			2	Вебинар

№ n/n	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	Формируемые компетенции	Обучение с использованием ДОТ			
				Асинхронное обучение (заочное)		Синхронное обучение (очное)	
				акад. час.	форма и вид контроля	акад. час.	форма и вид контроля
1.4.3	Токсичные элементы и их воздействие на пищевую ценность пищевой продукции и организм человека	4	УК-1 ПК-3			4	Вебинар
1.4.4	Пищевые добавки к пище, их нормирование, влияние на организм человека	2	УК-1 ПК-3			2	Видеоконференция
1.4.5	Диоксины в пищевых продуктах, их токсичность и опасность для здоровья человека, нормирование	2	УК-1 ПК-3			2	Видеоконференция
1.4.6	Полициклические ароматические углеводороды в пищевых продуктах, их опасность для здоровья человека, нормирование	2	УК-1 ПК-3			2	Вебинар
1.4.7	Полихлорированные бифенилы в пищевых продуктах, их опасность для здоровья человека, нормирование	2	УК-1 ПК-3			2	Вебинар
<b>1.5</b>	<b>Биологический фактор, влияющий на безопасность пищевой продукции</b>	<b>18</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>			<b>18</b>	
1.5.1	Микробиологическая безопасность пищевой продукции	4	УК-1 ПК-3			4	Он-лайн чат
1.5.2	Паразиты в пищевых продуктах	4	УК-1 ПК-3			4	Вебинар
1.5.3	Генноинженерные модифицированные организмы (далее – ГМО) и микроорганизмы (далее – ГММ)	2	УК-1 ПК-3			2	Он-лайн чат
1.5.4	Кормовые добавки и стимуляторы роста в пищевых продуктах животного происхождения	2	УК-1 ПК-3			2	Вебинар
1.5.5	Потенциально-опасные биологические вещества	2	УК-1 ПК-3			2	Он-лайн чат
1.5.6	Микотоксины, причины их образования, накопления, их нормирование в пищевых продуктах	2	УК-1 ПК-3			2	Он-лайн чат
1.5.7	Антибиотики и гормоны, причины накопления, их	2	УК-1 ПК-3			2	Вебинар

№ n/n	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	Формируемые компетенции	Обучение с использованием ДОТ			
				Асинхронное обучение (заочное)		Синхронное обучение (очное)	
				акад. час.	форма и вид контроля	акад. час.	форма и вид контроля
	нормирование в пищевых продуктах, воздействие на организм человека						
<b>1.6</b>	<b>Физический фактор, влияющий на безопасность пищевых продуктов</b>	<b>2</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>			<b>2</b>	
1.6.1	Виды физических факторов	2	УК-1 ПК-3			2	Видеоконференция
<b>1.7</b>	<b>Радиологическая безопасность пищевых продуктов</b>	<b>4</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>			<b>4</b>	
1.7.1	Виды искусственных радионуклидов, загрязнение ими пищевых продуктов	4	УК-1 ПК-3			4	Видеоконференция
<b>1.8</b>	<b>Нанотехнологии и безопасность пищевых продуктов</b>	<b>4</b>	<b>УК-1 ПК-3</b>			<b>4</b>	
1.8.1	Применение нанотехнологий в производстве пищевых продуктов	4	УК-1 ПК-3			4	Вебинар
<b>1.9</b>	<b>Оценка рисков воздействия вредных веществ, содержащихся в пищевых продуктах, на здоровье человека</b>	<b>6</b>	<b>УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11</b>			<b>6</b>	
1.9.1	Реализация опасного фактора среды в виде отрицательного воздействия на здоровье населения	6	УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11			6	Он-лайн чат
<b>1.10</b>	<b>Санитарно-эпидемиологические требования, обеспечивающие условия для производства качественной и безопасной пищевой продукции</b>	<b>12</b>	<b>УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11</b>			<b>12</b>	
1.10.1	Программа предварительных условий	12	УК-1 ПК-3 ПК-4 ПК-11			12	Вебинар
<b>2.1</b>	<b>Система ХАССП, понятие и применение</b>	<b>8</b>	<b>УК-1 ПК-4 ПК-11</b>			<b>8</b>	
2.1.1	Цель и задачи системы ХАССП	2	УК-1 ПК-4 ПК-11			2	Видеоконференция
2.1.2	Принципы системы ХАССП	6	УК-1 ПК-4 ПК-11			6	Видеоконференция
<b>Итого</b>		<b>80</b>					

