

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
 «24» июня 2019 г.
 протокол № 6
 Заместитель председателя совета
 О.А. Милованова



УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
 врачей по специальности «Гигиена питания»
 (срок обучения 144 академических часа)

Цель: формирование способности/готовности врачей по гигиене питания к самостоятельному выполнению профессиональной деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защите прав потребителей в меняющихся условиях профессиональной деятельности и социальной среды.

Контингент обучающихся: врачи по гигиене питания.

Трудоемкость обучения: 144 академических часа

Режим занятий: 6 академических часов в день

Форма обучения: очная (с отрывом от работы)

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения					Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	СЗ/ПЗ	ОСК	Стажировка	ДО		
Рабочая программа учебного модуля 1 «Деятельность по осуществлению федерального государственного контроля (надзора) и предоставлению государственных услуг»								УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	П/А
1.1	Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей	3	3	-	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.2	Санитарно-эпидемиологические	12	3	6	3	-	-	УК-1	Т/К

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения					Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	СЗ/ЛЗ	ОСК	Стажировка	ДО		
	требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья							ПК-1 ПК-2 ПК-3	
1.3	Эпидемиология инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противоэпидемических мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствий	18	6	9	3	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4	Цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли	57	19	33	5	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.1	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных строительством, реконструкцией объектов в эксплуатацию	6	2	3	1	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.2	Организация санитарно-эпидемиологического надзора за обеспечением условий производства, оборота качественной и безопасной пищевой продукции	42	14	24	4	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.2.1	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями молочной промышленности	6	2	3	1	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.2.2	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями мясной промышленности	6	2	3	1	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.2.3	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности	6	2	3	1	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.2.4	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями консервной промышленности	6	2	3	1	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.2.5	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями масложировой промышленности	3	-	3	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.2.6	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями	3	-	3	-	-	-	УК-1 ПК-1	Т/К

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения					Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	СЗ/ПЗ	ОСК	Стажировка	ДО		
	хлебопекарной промышленности							ПК-2 ПК-3	
1.4.2.7	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями кондитерской промышленности	6	3	3	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.2.8	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности	6	3	3	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.3	Санитарно-эпидемиологический надзор за качеством и безопасностью пищевой продукции в организациях общественного питания и торговли	9	3	6	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.3.1	Санитарно-эпидемиологический надзор за организациями общественного питания	6	3	3	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
1.4.3.2	Санитарно-эпидемиологический надзор за организациями торговли пищевой продукцией	3	-	3	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3	Т/К
Трудоёмкость рабочей программы учебного модуля 1		90	31	48	11	-			
Рабочая программа учебного модуля 2 «Деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека»								УК-1 ПК-1 ПК-4 ПК-5	П/А
2.1	Законодательство в области здравоохранения и технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей	3	3	-	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-4 ПК-5	Т/К
2.2	Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований	6	2	3	1	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-4 ПК-5	Т/К
2.3	Социально-гигиенический мониторинг как система наблюдения, анализа, оценки и прогноза состояния здоровья населения и среды обитания человека	3	-	3	-	-	-	УК-1 ПК-1 ПК-4 ПК-5	Т/К

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения					Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	СЗ/ПЗ	ОСК	Стажировка	ДО		
Трудоёмкость рабочей программы учебного модуля 2		12	5	6	1	-	-		
Рабочая программа учебного модуля 3 «Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»							УК-1 УК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-7	П/А	
3.1	Законодательство Российской Федерации, определяющее деятельность органов и организаций здравоохранения по организации профилактических мероприятий и предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм	3	3	-	-	-	-	УК-1 УК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-7	Т/К
3.2	Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм	1	-	1	-	-	-	УК-1 УК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-7	Т/К
3.3	Санитарно-противоэпидемические мероприятия по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на качество и безопасность пищевой продукции	21	9	9	3	-	-	УК-1 УК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-7	Т/К
3.4	Система государственных мер по формированию здорового образа жизни	3	-	3	-	-	-	УК-1 УК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-7	Т/К
3.5	Формирования навыков здорового образа жизни с целью устранения факторов риска для здоровья населения	3	-	3	-	-	-	УК-1 УК-3 ПК-1 ПК-6 ПК-7	Т/К
Трудоёмкость рабочей программы учебного модуля 3		31	12	16	3	-	-		
Рабочая программа учебного модуля 4 «Деятельность по обеспечению функционирования органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность»							УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-8 ПК-9 ПК-10	П/А	
4.1	Законодательство Российской Федерации в области обеспечения деятельности органов и организаций	1	1	-	-	-	-	УК-1 УК-2 ПК-1	Т/К

№ п\п	Название и темы рабочей программы	Трудоёмкость (акад. час)	Формы обучения					Формируемые компетенции	Форма контроля
			Лекции	СЗЛЗ	ОСК	Стажировка	ДО		
	здравоохранения							ПК-8 ПК-9 ПК-10	
4.2	Практические и организационные основы федерального государственного контроля (надзора)	1	1	-	-	-	-	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-8 ПК-9 ПК-10	Т/К
4.3	Федеральный государственный надзор в области защиты прав потребителей в обеспечении юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и физическими лицами безопасности товаров (работ, услуг) для жизни и здоровья потребителей и среды его обитания	1	-	1	-	-	-	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-8 ПК-9 ПК-10	Т/К
4.4	Организация и осуществление оперативной деятельности специалистов Роспотребнадзора и ФБУЗ «ЦГиЭ»	1	-	1	-	-	-	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-8 ПК-9 ПК-10	Т/К
4.5	Учетные системы, обеспечивающие поддержку выполнения органами государственной власти и организациями основных задач и функций	1	-	1	-	-	-	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-8 ПК-9 ПК-10	Т/К
Трудоёмкость рабочей программы учебного модуля 4		5	2	3	-	-	-		
Итоговая аттестация		6	-	6	-	-	-		Экзамен
Всего		144	50	79	15				

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
«24» июня 2019 г.
протокол № 6
Заместитель председателя совета
О.А. Милованова



**УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
ОБУЧАЮЩЕГО СИМУЛЯЦИОННОГО КУРСА**
дополнительной профессиональной программы повышения
квалификации врачей по специальности
«Гигиена питания»

Задачи:

Сформировать

1. Навык оценки пищевого рациона по удовлетворению физиологических потребностей человека.
2. Навык использования документов при расследовании пищевого отравления.
3. Навык составления плана расследования пищевого отравления.
4. Навык составления акта по результатам расследования пищевых отравлений.
5. Навык оценки состава и набора производственных помещений в зависимости от используемого продовольственного сырья и ассортимента выпускаемой пищевой продукции.
6. Навык использования технических регламентов при осуществлении контрольно-надзорных видов деятельности.
7. Навык контроля правильности проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции.
8. Навык контроля правильности проведения обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок, учета, ведения отчетности.

Контингент: врачи по гигиене питания

Трудоемкость обучения: 15 академических часов

Описание ОСК: основу обучающего симуляционного курса составляет моделирование ситуаций: по определению потребности человека в основных веществах и энергии, расследования случая пищевого отравления, экспертизы пищевого предприятия, фальсификации, их анализ, описание

проблемы, лежащей в основе ситуации, разработка алгоритма принятия решения

Симуляционное оборудование: кейсы

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	Формируемые профессиональные умения и навыки	Формируемые компетенции	Форма контроля
1.2	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья	3	Навык оценки пищевого рациона по удовлетворению физиологических потребностей человека	УК-1 ПК-2	Т/К
1.2.4	Физиологические потребности человека в пищевых веществах и энергии				
1.3	Эпидемиология инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, методы осуществления противоэпидемических мероприятий, защиты населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении радиационной обстановки и стихийных бедствиях	3	Навык использования документов, составления плана и акта при расследовании пищевого отравления	УК-1 ПК-1	Т/К
1.3.4	Расследование пищевых отравлений				
1.4	Цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли	5	Навык оценки состава и набора производственных помещений в зависимости от используемого продовольственного сырья и ассортимента выпускаемой пищевой продукции Навык использования технических регламентов при осуществлении	УК-1 ПК-1	Т/К

№ п/п	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	Формируемые профессиональные умения и навыки	Формируемые компетенции	Форма контроля
			контрольно-надзорных видов деятельности		
1.4.1	Санитарно-эпидемиологический надзор за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных строительством, реконструкцией объектов в эксплуатацию				
1.4.2	Организация санитарно-эпидемиологического надзора за обеспечением условий производства, оборота качественной и безопасной пищевой продукции				
2.2	Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований	1	Навык контроля правильности проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции	УК-1 ПК-5	Т/К
2.2.1	Цели и задачи санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции				
3.3	Санитарно-противоэпидемические мероприятия по предупреждению	3	Навык контроля правильности проведения	УК-1 ПК-1	Т/К

№ п\п	Название и темы рабочей программы	Трудоемкость (акад. час.)	Формируемые профессиональные умения и навыки	Формируемые компетенции	Форма контроля
	неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на качество и безопасность пищевой продукции		обязательных медицинских осмотров, профилактических прививок, учета, ведения отчетности		
3.4.3	Санитарно- эпидемиологический надзор за организацией производственного контроля по проведению профилактических мероприятий по сохранению здоровья				
	Итого	15			