

2. ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ
дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации **«Избранные вопросы гигиены питания»**
(срок освоения 36 академических часов)

СОГЛАСОВАНО:

Проректор по непрерывному образованию
и международному сотрудничеству, профессор



Комиссинская И.Г.


Утверждена на заседании ученого Совета по
непрерывному образованию

протокол № 7 от 22.06.2018

Утверждена на заседании методического совета
ФПО


протокол № 6 от 22.06.2018

Декан ФПО, председатель ученого Совета по
непрерывному образованию и методического
совета ФПО профессор



Степченко А.А.

Зав. кафедрой общей гигиены, профессор



Черных А.М.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации **«Избранные вопросы гигиены питания»** со сроком освоения 36 академических часов разработана сотрудниками кафедры общей гигиены ФГБОУ ВО КГМУ Минздрава России.

ОПИСЬ КОМПЛЕКТА ДОКУМЕНТОВ
по дополнительной профессиональной программе
повышения квалификации «**Избранные вопросы гигиены питания**»
(срок освоения 36 академических часов)

№ п/п	Наименование документа
1.	Титульный лист
2.	Лист согласования программы
3.	Пояснительная записка
4.	Планируемые результаты обучения
5.	Требования к итоговой аттестации
6.	Учебный план дополнительной профессиональной программы повышения квалификации « Избранные вопросы гигиены питания »
7.	Рабочие программы учебных модулей
	Учебный модуль-1 «Мониторинг за состоянием фактического питания различных групп населения»
	Учебный модуль-2 «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика»
8.	Особенности реализации дистанционного обучения
9.	Приложения:
	Кадровое обеспечение образовательного процесса
	Фонды оценочных средств

3. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1. **Цель и задачи** дополнительной профессиональной программы повышения квалификации «Избранные вопросы гигиены питания» со сроком освоения 36 академических часов.

Цель - совершенствование профессиональных знаний и компетенций, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Задачи:

1. Формирование знаний в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.
2. Совершенствование знаний по организации и проведению профилактических мероприятий, проведению социально-гигиенического мониторинга, в том числе организации деятельности территориальных органов Роспотребнадзора, осуществляющих надзор, и учреждений, обеспечивающих его проведение.
3. Совершенствование знаний врачей в области гигиены питания.
4. Совершенствование профессиональных компетенций по практической деятельности врачей в области гигиены питания.

2. Категории обучающихся – врачи по гигиене питания.

3. **Актуальность программы и сфера применения слушателями полученных компетенций (профессиональных компетенций)**

В соответствии с положениями частей 1 и 4 статьи 76 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012г., предусмотрено удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей, профессионального развития человека, обеспечение соответствия его квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды. Поэтому данная программа направлена на совершенствование имеющихся компетенций, необходимых для профессиональной деятельности, и повышение профессионального уровня знаний врача в области гигиены питания.

Рабочая учебная программа разработана с целью совершенствования в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

4. **Объем программы:** 36 часов трудоемкости, в том числе 36 зачетных единиц.

5. Форма обучения, режим и продолжительность занятий

График обучения	часов в день	Дней в неделю	Общая продолжительность программы, месяцев (дней, недель)
Форма обучения			
Без отрыва от работы (дистанционная)	6	6	0,25 месяца (6 дней, 1 неделя)

6. **Документ, выдаваемый после завершения обучения** - Удостоверение о повышении квалификации.

7. Организационно-педагогические условия реализации программы:

7.1. Законодательные акты и нормативно-правовые документы в соответствии с профилем специальности:

1. Конституция Российской Федерации;
2. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Федеральный закон от 29.11.2010 № 326-ФЗ «Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации»;
4. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
5. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
6. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
7. Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
8. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
9. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации № 499 от 1 июля 2013 г. "Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам";
10. Приказ Министерства здравоохранения Российской Федерации № 707н от 8 октября 2015 г. "Об утверждении квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам с высшим образованием по направлению подготовки «Здравоохранение и медицинские науки»;
11. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих», раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения».

7.2. Учебно-методическая документация и материалы по всем рабочим программам учебных модулей:

1. Гигиена питания. Руководство для врачей / А. А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. : ил.
2. Гигиена и экология человека : учебник / В. И. Архангельский, В. Ф. Кириллов. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 176 с. : ил.
3. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям: учебное пособие. Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. 2015. - 288 с.: ил.
4. Санитария и гигиена питания. Шлёнская Т.В., Журавко Е.В. - М.: КолосС, 2013. - 184 с.
5. Общая гигиена: Учебное пособие / под ред. А.М. Большакова, В.Г. Маймулова. – 2-е изд., доп. и перераб. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 832 с.
6. Большаков А.М., Маймулов В.Г. Гигиеническое регламентирование – основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения: учебное пособие для санитарных врачей. - М.:ГЭОТАР-Медиа, 2009 - 224с.
7. Общая гигиена. Социально-гигиенический мониторинг: Учебник / под ред. П.И.Мельниченко. – М.: Практик. Медицина, 2015. – 511 с.
8. Лучкевич В.С. Организационные основы деятельности федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека: Учебное пособие /

В.С. Лучкевич, П.Г. Ромашов, Е.Л. Борщук и др. – СПб.: СПбГМА им. И.И. Мечникова, 2009. – 197 с.

9. Мельниченко П.И. Гигиена. Словарь–справочник. — М.: Высшая школа, 2006. — 400 с.

7.3. Интернет-ресурсы:

- базы данных законодательных и нормативных документов: Министерства здравоохранения РФ, органов и организаций Роспотребнадзора;
- Справочная правовая система Консультант Плюс Веб-сайт: <http://www.consultant.ru/> и др.

7.4. Материально-технические базы, обеспечивающие организацию всех видов дисциплинарной подготовки

7.2.1. Кафедра общей гигиены ФГБОУ ВО КГМУ, лаборатория «Гигиенист».

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, трудовых функций и (или) уровней квалификации.

Квалификационная характеристика по должности «Врач-специалист федерального бюджетного учреждения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (гигиена питания)

(Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. № 541н «Об утверждении единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения»)

Должностные обязанности. Осуществляет работу в учреждениях Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по выполнению мероприятий, необходимых для проведения санитарно-эпидемиологического надзора и контроля в сфере защиты прав потребителей. Проводит санитарно-эпидемиологические экспертизы, обследования, исследования, испытания, а также токсикологические, гигиенические и иные виды оценок. Организует профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды. Участвует в подготовке предложений по проектам программ социально-экономического развития территорий в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия, в проведении социально-гигиенического мониторинга, научно-практических исследований по актуальным вопросам обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия региона. Оказывает консультативную помощь специалистам других подразделений по своей специальности. Руководит работой подчиненного ему среднего и младшего медицинского персонала (при его наличии), содействует выполнению им своих должностных обязанностей.

Должен знать: Конституцию Российской Федерации; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения и обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; права и обязанности врача-специалиста учреждения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека; организацию лабораторной службы; методы лабораторных и

инструментальных исследований, измерений, испытаний; медицинскую этику; психологию профессионального общения; порядок ведения первичной учетно-отчетной документации; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

Требования к квалификации. Высшее профессиональное образование по специальности "Медико-профилактическое дело" и послевузовское профессиональное образование (интернатура и (или) ординатура) по специальности "Гигиена питания", сертификат специалиста по специальности "Гигиена питания"; без предъявления требований к стажу работы.

Характеристика профессиональных компетенций врача по гигиене питания, совершенствующеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации:

Слушатель, успешно освоивший программу, совершенствует профессиональные компетенции, включающие в себя:

- способность и готовность к отбору проб факторов среды обитания для исследований, испытаний, участию в лабораторных исследованиях, испытаниях, экспертизе документов, проведению эпидемиологической диагностики инфекционных заболеваний;
- способность и готовность к оценке результатов лабораторных исследований, испытаний объектов и факторов среды обитания на соответствие требованиям санитарных правил и гигиенических нормативов;
- готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций;
- готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере;
- готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний;
- готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
- способность и готовность проводить оценку состояния фактического питания населения, принимать участие в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов и для проживающих в зонах экологической нагрузки;
- готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ИТОГОВОЙ АТТЕСТАЦИИ

1. Итоговая аттестация по дополнительной профессиональной программе повышения квалификации врачей по гигиене питания «**Избранные вопросы гигиены питания**» проводится в форме заочного зачета в виде тестирования на портале КГМУ «НДПО».

2. Обучающийся допускается к итоговой аттестации после изучения учебных модулей в объеме, предусмотренном учебным планом дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей по гигиене питания.
3. Лица, освоившие дополнительную профессиональную программу повышения квалификации врачей **«Избранные вопросы гигиены питания»** и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают документ установленного образца – удостоверение о повышении квалификации.

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы
повышения квалификации врачей «**Избранные вопросы гигиены питания**»
(срок освоения 36 академических часов)

Цель: совершенствование профессиональных знаний и компетенций врача по гигиене питания, необходимых для профессиональной деятельности в рамках имеющейся квалификации.

Категория слушателей: врачи по гигиене питания

Срок обучения: 36 акад. часов

Трудоемкость: 36 зач.ед.

Форма обучения: без отрыва от работы (дистанционная)

Режим занятий: 6 акад. час. в день

№ п/п	Наименование модулей, тем (разделов, тем)	Всего (ак.час./зач.ед.)	В том числе					
			Дистанционное обучение		Очное обучение			
			ЭОР	формы контроля	лекции	практические, семинарские занятия, тренинги и др.	самост. работа	формы контроля
1.	Учебный модуль-1 «Мониторинг за состоянием фактического питания различных групп населения»	20/20	10				10	
1.1.	Основы алиментарной адаптации	4/4	2				2	
1.2.	Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания	4/4	2				2	
1.3.	Гигиенические принципы организации питания различных групп населения (дети, беременные).	4/4	2				2	
1.4.	Гигиенические принципы организации питания различных групп населения (пожилые, спортсмены)	4/4	2				2	
1.5.	Гигиенические принципы организации лечебного (диетического) питания	4/4	2				2	
2.	Учебный модуль-2 «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика»	14/14	7				7	
2.1.	Алиментарно-зависимые заболевания неинфекционные заболевания	4/4	2				2	
2.2.	Пищевые отравления микробной природы	4/4	2				2	

2.3.	Пищевые микотоксикозы	2/2	1				1	
2.4.	Пищевые отравления немикробной природы	4/4	2				2	
3.	Итоговая аттестация	2/2	1				1	Зачет
4.	Итого	36/36	18				18	

Календарный учебный график

День обучения по программе	1	2	3	4	5	6
Вид занятия	Заочное дистанционное обучение, самостоятельная работа					

7. РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНЫХ МОДУЛЕЙ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 1.

«Мониторинг за состоянием фактического питания различных групп населения»

Трудоемкость освоения: 20 акад. часов или 20 зач. ед.

Перечень знаний, умений врача по гигиене питания, обеспечивающих формирование профессиональных компетенций

По окончании изучения учебного модуля 1 обучающийся должен знать:

- основы алиментарной адаптации населения в различных условиях, в том числе и при чрезвычайных ситуациях;
- гигиенические принципы организации питания различных групп населения, лечебно-профилактического и лечебного (диетического) питания.

По окончании изучения учебного модуля 1 обучающийся должен уметь:

- применять на практике теоретические знания по гигиене при оценке фактического питания различных групп населения;

По окончании изучения учебного модуля 1 обучающийся должен владеть:

- навыками осуществления консультативной работы в области гигиены питания в пределах своей компетенции.

Содержание учебного модуля 1 «Мониторинг за состоянием фактического питания различных групп населения»

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
1.1.	Основы алиментарной адаптации
1.2.	Гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания
1.3.	Гигиенические принципы организации питания различных групп населения (дети, беременные).
1.4.	Гигиенические принципы организации питания различных групп населения (пожилые, спортсмены)
1.5.	Гигиенические принципы организации лечебного (диетического) питания

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): компьютерное тестирование (приложение к программе – фонды оценочных средств)

Литература к учебному модулю 1

1. Гигиена питания. Руководство для врачей / А. А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. : ил.
2. Гигиена и экология человека : учебник / В. И. Архангельский, В. Ф. Кириллов. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 176 с. : ил.
3. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям: учебное пособие. Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. 2015. - 288 с.: ил.
4. Общая гигиена: Учебное пособие / под ред. А.М. Большакова, В.Г. Маймулова. – 2-е изд., доп. и перераб. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 832 с.
5. Большаков А.М., Маймулов В.Г. Гигиеническое регламентирование – основа санитарно-эпидемиологического благополучия населения: учебное пособие для санитарных врачей. - М.:ГЭОТАР-Медиа, 2009 - 224с.
6. Мельниченко П.И. Гигиена. Словарь–справочник. — М.: Высшая школа, 2006. — 400 с.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОГО МОДУЛЯ 2. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика»

Трудоемкость освоения: 14 акад. часов или 14 зач. ед.

Перечень знаний, умений врача по гигиене питания, обеспечивающих формирование профессиональных компетенций

По окончании изучения учебного модуля 2 обучающийся должен знать:

- классификацию, этиологию, патогенез, клинику и санитарно-гигиенические и противоэпидемические (профилактические) мероприятия алиментарно-зависимых заболеваний инфекционной и неинфекционной природы.

По окончании изучения учебного модуля 2 обучающийся должен уметь:

- определять приоритетные направления профилактики алиментарных заболеваний.

По окончании изучения учебного модуля 2 обучающийся должен владеть:

- навыками осуществления консультативной работы среди населения по профилактике алиментарно-зависимых заболеваний.

Содержание учебного модуля 2 «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика»

Код	Наименование тем, элементов и т. д.
2.1.	Алиментарно-зависимые заболевания неинфекционные заболевания
2.2.	Пищевые отравления микробной природы
2.3.	Пищевые микотоксикозы
2.4.	Пищевые отравления немикробной природы

Формы и методы контроля знаний слушателей (по модулю): компьютерное тестирование (приложение к программе – фонды оценочных средств)

Литература к учебному модулю 2

1. Гигиена питания. Руководство для врачей / А. А. Королев. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. : ил.

2. Гигиена и экология человека : учебник / В. И. Архангельский, В. Ф. Кириллов. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 176 с. : ил.
3. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям: учебное пособие. Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. 2015. - 288 с.: ил.
4. Мельниченко П.И. Гигиена. Словарь–справочник. — М.: Высшая школа, 2006. — 400 с.

8. ОСОБЕННОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСТАНЦИОННОГО ОБУЧЕНИЯ

8.1. Порядок обучения

Дистанционное обучение может применяться как в форме электронного обучения (**в режиме on-line**), так и с использованием дистанционных образовательных технологий (**в режиме off-line**), при проведении различных видов учебных занятий, текущего и рубежного контроля, промежуточной аттестации обучающихся.

Учебный процесс с использованием дистанционного обучения осуществляется в соответствии с учебным планом через портал КГМУ «НДПО».

Итоговая аттестация проходит в заочной дистанционной форме через портал КГМУ «НДПО».

8.2. Формы организации учебного процесса при дистанционном обучении

Асинхронная организация учебного процесса (режиме off-line) (видеолекции, презентации) обеспечивает обучающемуся возможность освоения учебного материала в любое удобное для него время и общение с преподавателями с использованием средств телекоммуникаций в режиме отложенного времени через портал КГМУ «НДПО».

9. ПРИЛОЖЕНИЯ

9.1. Кадровое обеспечение образовательного процесса

№ п/п	Наименование модулей (дисциплин, модулей, разделов, тем)	Фамилия, имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Основное место работы, должность	Место работы и должность по совместительству
1.	Учебный модуль-1 «Мониторинг за состоянием фактического питания различных групп населения»	Черных А.М. Лосенок С.А. Яковлева Е.А.	Д.м.н., профессор Д.м.н., доцент К.м.н., доцент	КГМУ	
2.	Учебный модуль-2 «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика»	Черных А.М. Лосенок С.А. Яковлева Е.А.	Д.м.н., профессор Д.м.н., доцент К.м.н., доцент	КГМУ	

9.2. Фонды оценочных средств (в электронном виде)

1. Дайте правильный ответ!
К бактериальным токсикомам относится:
А) Ботулизм;
Б) Эхинококкоз;
В) Фузариотоксикоз;
Г) Охратоксикоз;
Д) Афлатоксикоз.

Правильный ответ А.