## АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»

Утверждаю Ректор АНО ДПО «Центральный многопрофильный институт»

"ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ

X. Тамбиев 10.01.2021 г.

## УЧЕБНЫЙ ПЛАН программы повышения квалификации по специальности «Гигиена питания».

**Цель** – совершенствование компетенций специалиста, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации

Категория слушателей – врачи по гигиене питания.

Срок обучения: 144 часа.

**Форма обучения**: заочная (по желанию слушателя или заказчика возможны очная, очно – заочная, а также сочетание всех форм обучения) с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий.

N₂	Наименование тем и разделов.	Всего	В том числе:		Форма
п/п		часов	Лекция	Практика	контроля
1	Организация, формы и методы государственного санитарно- эпидемиологического надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов и рациональным питанием населения	20	10	10	зачет
2.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием фактического питания населения.	15	10	5	зачет
3	Пищевые отравления и их профилактика.	10	5	5	зачет
4.	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.	15	5	10	зачет
5.	Санитарно - эпидемиологический надзор за реализацией Технических регламентов на пищевую продукцию.	15	8	7	зачет
6.	Санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и	10	5	5	зачет

	производственный контроль за				
	качеством и безопасностью				
	пищевых продуктов.				
7.	Санитарно- эпидемиологический	10	5	5	зачет
	надзор и производственный				
	контроль в организациях				
	общественного питания и				
	торговли.				
8.	Санитарно- эпидемиологическая	15	7	8	зачет
	экспертиза пищевых продуктов.				
9.	Санитарная микробиология в	10	5	5	зачет
	гигиене питания.				
10.	Эпидемиология и профилактика	10	5	5	зачет
	острых кишечных инфекций и				
	паразитарных заболеваний.				
11.	Современные методы контроля	10	5	5	зачет
	качества и безопасности пищевых				
	продуктов.				
	Итоговая аттестация	4	-	4	В
					соответствии
					c
					положением
					об итоговой
					аттестации
	Итого:	144	70	74	
		1	1		