АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ИНСТИТУТ»

Утверждаю
Ректор АНО ДПО
«Центральный многопрофильный институт»
А.Х. Тамбиев
10.01.2021 г.

Дополнительная профессиональна программа повышение квалификация

«Гигиена питания».

г. Москва, 2021г.

Содержание программы

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 часов.

Программа разработана в соответствии:

- 1. Приказ Минздравсоцразвития России от 07.07.2009 г. №415н «Об утверждении Квалификационных требований к специалистам с высшим и послевузовским медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 09.07.2009 .№14292)
- Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 г. №541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2010 г. № 18247)
- Типовая программа дополнительного профессионального образования врачей по гигиене питания. - М.: ФГОУ «ВУНМЦ Росздрава», 2007. - 112 с.

В результате изучения дисциплины слушатель должен

Знать:

- **-** основные законодательные и инструктивные материалы по гигиене питания, нормативно-технические документы;
- профессионально - диетологические принципы и основные виды деятельности врача по гигиене питания;
- порядок проведения экспертизы и государственной регистрации новых видов пищевых продуктов, новых пищевых источников, пищевых добавок, пестицидов, минеральных удобрений, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- цель, задачи, методику санитарного обследования и санитарно - эпидемиологические требования к предприятиям пищевой промышленности, общественного питания и торговли;
- виды санитарно-эпидемиологического заключения;
- основы гигиенического обучения и воспитания знаний у населения и гигиенического обучения работников пищевых объектов;
- понятие качества пищевых продуктов;
- принципы организации санитарной охраны пищевых продуктов;
- основные антропогенные и микробиологические загрязнители

продовольственного сырья и пищевых продуктов;

- классификацию и санитарные правила применения пищевых добавок;
- классификацию, эпидемиологию, этиологию, патогенез, клинику, лечение, лабораторную диагностику и профилактику пищевых отравлений;
- влияние питания на состояние здоровья населения и их потомство;
- формы и методы работы специалиста по гигиене питания.

Уметь :

- проводить расследование вспышек пищевых отравлений;
- проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу архитектурностроительной, технологической и санитарно-технической частей проектов пищевых объектов;
- проводить контроль за соблюдением санитарных норм в процессе строительства (реконструкции пищевых объектов);
- проводить гигиеническую оценку новых видов материалов и изделий, предназначенных для контакта с пищевыми продуктами;
- проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов компонентов и технологических приемов, используемых в производстве продуктов питания;
- составить программу, провести сбор, обработку материалов и дать оценку фактического питания различных групп населения;
- осуществлять контроль за организацией и качеством лечебнопрофилактического и диетического питания;
- проводить санитарно-эпидемиологическую оценку продуктов питания;
- проводить оценку качества продуктов питания по микробиологическим показателям;
- владеть методическими подходами по установлению причинно - следственных связей между питанием и заболеваемостью;

- определить основные задачи и составить план работы отделения гигиены питания в соответствии с санитарным законодательством и состоянием среды обитания населения подконтрольной территории;
- пользоваться законодательными документами и НТД при осуществлении отраслевого госсанэпиднадзора;
- проводить санитарное обследование пищевых объектов;
- обосновать систему оздоровительных мероприятий на объектах питания;
- оценивать проведение производственного контроля за условиями производства и реализации пищевых продуктов;
- давать оценку качеству и полноте проведения периодических медицинских осмотров работников пищевых объектов;
- планировать работу отделения по гигиене питания территориального отдела или филиала ФГУЗ Роспотребнадзора.

.**Владеть:**

- знать и понимать санитарное законодательство и нормирование в сфере гигиены питания;
- понимать и уметь оценивать влияние фактора питания на показатели здоровья различных групп населения;
- понимание и владение методологией оценки рисков социально - гигиенического мониторинга в сфере гигиены питания;
- уметь проводить санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов с составлением необходимой документации;
- уметь оценивать профилактические мероприятия в сфере гигиены питания, проводимые на объекте в отрасли, на административной территории;
- уметь расследовать случаи пищевых отравлений;
- иметь представление об организации работы по разделу гигиены питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора.

Учебный план
программы повышения квалификации
«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.

№ п/п	Наименование тем и разделов.	Всего часов	В том числе:		Форма контроля
			Лекция	Практика	
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 надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли.	10	5	5	**зачет**
8.	Санитарно- эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.	15	7	8	**зачет**
9.	Санитарная микробиология в гигиене питания.	10	5	5	**зачет**
10.	Эпидемиология и профилактика острых кишечных инфекций и паразитарных заболеваний.	10	5	5	**зачет**
11.	Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов.	10	5	5	**зачет**
	Итоговая аттестация	**4**	**-**	**4**	**в соответствии с положением об итоговой аттестации**
	Итого:	**144**	**70**	**74**	

4.Материально–технические условия реализации программы (ДПО и ЭО).

Обучение проводится с применением системы дистанционного обучения, которая предоставляет неограниченный доступ к электронной информационно – образовательной среде, электронной библиотеке образовательного учреждения из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
Электронная информационно–образовательная среда обеспечивает:
-доступ к учебным программам, модулям, издания электронных библиотечных систем и электронным образовательным ресурсам;
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации и результатов освоения дополнительной профессиональной программы;
-проведение всех видов занятий, процедур оценки результатов обучения, дистанционных образовательных технологий;
- формирование электронного портфолио обучающегося, в том числе сохранение работ обучающегося, рецензий и оценок на эти работы со стороны любых участников образовательного процесса;
- взаимодействие между участниками образовательного процесса, посредством сети «Интернет».
- идентификация личности при подтверждении результатов обучения осуществляется с помощью программы дистанционного образования института, которая предусматривает регистрацию обучающегося, а так же персонифицированный учет данных об итоговой аттестации;

5.Учебно – методическое обеспечение программы
Основная литература
1. Королёв А.А. Гигиена питания: учебник для студентов высш. учеб. заведений. - 3-е изд., перераб. - М.: Академия, 2008. - 528 с.

Дополнительная литература:

- Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения / под ред. В.А. Доценко. - СПб.: Фолиант, 2006. - 312 с.
- Гаппаров М.М. и др. Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ: методические рекомендации МР 2.3.1. 1915 - 04. - 2004. - 36 с.
- Пугаев А.В., Ачкасов Е.Е. Оценка состояния питания и определение потребности в нутритивной поддержке. - М.: ПРОФИЛЬ, 2007. - 96 с.
- Доценко В.А., Власова В.В. Санитарно-эпидемиологический надзор в общественном питании: справочник. - М.: МЦФЭР, 2004. - 592 с.
- Доценко В.А., Кордюкова Л.В., Горшков А.И. Практическое руководство по надзору за организацией питания и здоровьем населения. - СПб.: Фолиант, 2006. - 312 с.
- Мартинчик А.Н., Маев И.В., Янушевич О.О. Общая нутрициология. - М.: МЕДпресс-информ, 2005. - 392 с.
- Скальная М.Г. Макро- и микроэлементы в питании современного человека: экологофизиологические и социальные аспекты. - М.: РОСМЭН, 2004. - 310 с.
- Нормы физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии для различных групп населения. - М., 2008. - 17 с.
- Барановский А.Ю., Пак С.Ф. Диетология: Организационно-правовые основы : учебнометодическое пособие. - СПб.: «Издательство «Диалект», 2006. - 176 с.
- Тутельян В.А., Самсонов М.А. Диетическое питание: руководство для врачей. - М.: Медицинское информационное агентство, 2009. - 952 с.
- Приказ МЗ РФ № 330 от 05.08.2003 г. «О мерах по совершенствованию лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях Российской Федерации».
- Витамины и минеральные вещества. Полный справочник для врачей. - С-Пб, 2001. - 264
- Гигиенические нормативы содержания пестицидов в объектах окружающей среды ГН 1.1.546-96 ГКСЭН с Дополнением № 1 ГН 1.1. 1109-02, Дополнение №2 ГН 1.1.1171-02, Дополнение №3 и изменение к ГН 1.1.1171-02 ГН 1.1.1196-03, Дополнение №4 ГН 1.1.1197-03.
- ГН 2.3.3.972-00 Предельно допустимые количества химических веществ, выделяющих им материалов, контактирующих и пищевыми продуктами.
- Дополнение №1к СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» СанПиН 2.3.2.1153-02 МЗ РФ от 20.08.02.
- Доценко В.А. Болезни избыточного и недостаточного питания: Учебное пособие / В.А.Доценко, Л.В. Мосийчук; Санкт-Петербургская медицинская академия имени И.И. Мечникова. СПб.: Фолиант, 2004. - 112 с.
- Кодекс РФ об административных правонарушениях
- Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ на период до 2020 года.
- Федеральный закон «О техническом регулировании» и особенности его реализации в сфере продовольственной безопасности. - М: ДеЛи принт, 2004.
- Медико-биологическая оценка пищевой продукции, полученной из генетически модифицированных источников. МЗ РФ МУК 2.3.2.970-00.
- Методические указания «Гигиеническая оценка сроков годности пищевых продуктов». МЗ РФ МУК 4.2.727-99.
- Методические указания «Расследование, диагностика и лечение пищевых отравлений нитратами и нитритами». МЗ СССР №4220-86 от 11.11.86.
- Методические указания «Ботулизм» МЗ СССР № 824-69 от 22.10.69

- Микробиологическая и молекулярно-генетическая оценка пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов. МУ 2.3.2.1830-
- -М.: МЗ РФ, 2004.
- МР 2.3.1.2432 -08 Методические рекомендации. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп (от 18 декабря 2008 г.).
- О дальнейшем развитии и совершенствовании работы по ведению социальногигиенического мониторинга. Приказ МЗ РФ №234 от 22.07.2002.
- Перечень вредных производственных факторов, при воздействии которых в профилактических целях рекомендуется употребление молока или других равноценных пищевых продуктов. Утверждено Приказом МЗ РФ от 23.03.03 №126.
- Поздняковский, В.М. Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза продовольственных товаров: учебник - Новосибирск, 2002 - 447с.
- Покровский В.И. Политика здорового питания Федеральный и региональный уровни / В.И. Покровский, Г.А. Романенко, В.А. Княжев, Н.Ф. Герасименко.- Новосибирск: Сибирское университетское изд-во,2002.-342 с.
- Постановление правительства РФ № 322 от 30.06.2004 г. «Об утверждении Положения о Федеральной службе по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека».
- Положение об осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора в Российской Федерации. Постановление Правительства РФ № 569 от 15. 09.2005 г.
- Постановление правительства РФ № 569 от 25.09.2005 г. «О государственном санитарно - эпидемиологическом нормировании».
- Постановление правительства РФ № 60 от 02.02.2006 г. «Об утверждении Положения о проведении сан-эпид. мониторинга».
- Положение о государственном санитарно-эпидемиологическом нормировании.
- Постановление Правительства РФ № 554 от 24.07.2002.
- Приказ « О дальнейшем развитии и совершенствовании работы по ведению социальногигиенического мониторинга СССР обязательной С-витаминизации питания в лечебнопрофилактических и других учреждениях» МЗ РФ №234 от 22.07.2002.

Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программы осуществляется аттестационной комиссией в виде онлайн тестирования на основе пятибалльной системы оценок по основным разделам программы .Слушатель считается аттестованным, если имеет положительные оценки (3,4 или 5) по всем разделам программы, выносимым на экзамен.

7.Итоговая аттестация

По итогам освоения образовательной программы проводится итоговая аттестация в форме итогового тестирования.

8.Оценочные материалы

Критерии оценивания

Оценка «отлично» выставляется слушателю в случае 90-100% правильных ответов теста.
Оценка «хорошо» выставляется слушателю в случае, 80-89% правильных ответов теста.
Оценка «удовлетворительно» выставляется слушателю в случае 65-79% правильных ответов теста.

Примерные тестовые вопросы для итогового тестирования

1. Где можно хранить разделочные доски на пищеблоке согласно санитарным правилам?
1. установленными на ребро в металлических кассетах+
2. установленными на ребро в деревянных ящиках+
3. в полиэтиленовых пакетах
4. непосредственно на рабочих местах+
5. в тканевых (марлевых) мешках

2. Чем обусловлена пищевая ценность овощей и фруктов?
1.Высоким содержанием белков растительного происхождения
2.Отсутствием приедаемости
3.Хорошими органолептическими свойствами
4.Содержанием минеральных веществ+
5.Содержанием витаминов

3. Чем обусловлена биологическая ценность мяса птицы?
1.Отсутствием приедаемости
2.Содержанием незаменимых аминокислот+
3.Содержанием экстрактивных веществ
4.Содержанием микроэлементов
5.Содержанием витаминов группы В

4. Какой метод используют для определения обсемененности микроорганизмами продуктов питания?
1.Органолептический
2.Микроскопический
3.Биологический
4.Бактериологический+
5.Физический

5. Какие продукты являются наиболее ценными по содержанию сбалансированных по аминокислотному составу белков?
1.Белок мясо птицы+
2.Мясо рыбы
3.Мясо крупнорогатого скота
4.Мясо уток и гусей
5.Баранина

6. Что в себя должен включать ежедневно рацион питания дошкольников?
1. растительное масло+
2. сливочное масло+
3. хлеб+
4. яйцо
5. творог

7. Чем обусловлена пищевая ценность цельного молока?
1.Высокой энергетической ценностью+
2.Высоким содержанием витаминов А и Д
3.Высоким содержанием полноценных белков и жиров
4.Высоким содержанием аскорбиновой кислоты
5.Высоким содержанием кальция и фосфора

8. Чем характеризуются бахчовые культуры?
1.Содержанием легкоусвояемых углеводов+
2.Содержанием пектиновых веществ
3.Приятными вкусовыми качествами
4.Содержанием полноценных белков
5.Содержанием легкоусвояемого кальция и фосфора

9. Определите виды лечебно-профилактического питания:
1. рационы+
2. молоко+
3. витаминные препараты+
4. минеральные комплексы
5. пектиновые вещества+

10. Какие методы используются для определения изотопов в пищевых продуктах?
1.Химические
2.Органолептические
3.Биологические
4.Радиометрические+
5.Микроскопические

11. Чем сопровождается разбавление молока водой?
1.Уменьшением плотности+
2.Увеличением плотности
3.Плотность не измениться

12. Что относится к ЛИПОТРОПНЫМ ВЕЩЕСТВАМ?
1. метионин+
2. холестерин
3. лецитин+
4. фенилаланин
5. холин+

13. Чем обусловлена пищевая ценность картофеля?
1.Высокой калорийностью
2.Полноценным по аминокислотному составу белком
3.Содержанием витамина РР
4.Высоким содержанием калия
5.Содержанием аскорбиновой кислоты+

14. Чем обусловлена биологическая эффективность жиров растительного происхождения?
1.Содержанием полиненасыщенных жирных кислот+
2.Высокой калорийностью
3.Хорошими органолептическими свойствами
4.Высоким содержанием витаминов А и Д
5.Хорошей усвояемостью

15. Какие продукты питания обладают атерогенными свойствами?
1. кондитерские изделия+
2. сухофрукты
3. морковь, свекла, капуста
4. жирные сорта мяса, рыбы+
5. сливочное масло+
6. растительные масла