

**ФЕДЕРАЛЬНАЯ СЛУЖБА ПО НАДЗОРУ В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ  
И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ  
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГ»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Главный врач ФБУЗ «Центр гигиены  
и эпидемиологии в городе  
Санкт-Петербург»

\_\_\_\_\_ Р.К. Фридман

«06» сентября 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
ПО ТЕМЕ**

**«САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА  
ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ (ВКЛЮЧАЯ МАРКИРОВКУ).  
ВЫЯВЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Санкт-Петербург

2021

## 1. Состав рабочей группы

Разработчики дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме **«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции»**, коллектив авторов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»:

**Репникова Н.Е., Сухова Е.А., Алказ М.В., Черкай З.Н.**

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме **«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции»** составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

– 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) квалификационных требований специалиста, утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. N 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения";

– Приказ Минобрнауки России от 01.07.2013 № 499 (ред. от 15.11.2013) "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам" (Зарегистрировано в Минюсте России 20.08.2013 N 29444);

– Приказ Минздрава России от 03.08.2012 № 66н "Об утверждении Порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным образовательным программам в образовательных и научных организациях" (Зарегистрировано в Минюсте России 04.09.2012 N 25359);

– Профессиональный стандарт «Специалист в области медико-профилактического дела» (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25.06.2015 г. № 399н);

Начальник отдела оказания образовательных услуг ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург» \_\_\_\_\_ И.А. Пархачева

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Состав рабочей группы.....	2
2. Общие положения.....	5
3. Характеристика программы.....	5
4. Планируемые результаты обучения.....	7
5. Календарный учебный график.....	8
6. Учебный план.....	9
7. Рабочая программа.....	10
8. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	11
9. Формы контроля и аттестации.....	12
10. Оценочные средства.....	13
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	25
12. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	27
13. Методические рекомендации по организации изучения курса.....	28
Аннотация.....	29

## 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме **«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции»** представляет собой совокупность требований, обязательных при ее реализации в рамках системы образования.

**2.1. Направленность Программы** – практико-ориентированная (теоретически-ориентированная) и заключается в удовлетворении потребностей профессионального развития медицинских работников, обеспечении соответствия их квалификации меняющимся условиям профессиональной деятельности и социальной среды.

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

### 2.3. Задачи Программы:

- Обновление существующих теоретических знаний, овладение необходимым уровнем знаний по санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевой продукции, с целью выявления ее фальсификаций, требованиям нормативно-правовых актов в сфере производства и реализации пищевой продукции, избранным вопросам смежных дисциплин;
- Усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по выполнению профессиональных задач по санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевой продукции в рамках имеющейся квалификации санитарного врача.

## 3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

3.1. Трудоемкость освоения Программы составляет 36 академических часов (1 академический час равен 45 мин).

3.2. Программа реализуется в заочной форме обучения с использованием ДОТ на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург».

К освоению Программы допускается следующий контингент: специалисты с высшим образованием по направлению подготовки (специальности) "Медико-профилактическое дело" с присвоением квалификации: "Бактериология", "Вирусология", "Гигиена детей и подростков", "Гигиена питания", "Гигиена труда", "Гигиеническое воспитание", "Дезинфектология", "Клиническая лабораторная диагностика",

"Коммунальная гигиена", "Общая гигиена", "Организация здравоохранения и общественное здоровье", "Паразитология", "Радиационная гигиена", "Санитарно-гигиенические лабораторные исследования", "Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы", "Эпидемиология".

3.3. Содержание Программы построено в соответствии с модульным принципом, структурными единицами модуля являются разделы.

3.4. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение разделов курса, устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение, формы контроля знаний и умений обучающихся.

3.5. Программа содержит требования к итоговой аттестации обучающихся, которая осуществляется в форме экзамена и выявляет теоретическую и практическую подготовку в соответствии с целями и содержанием программы.

3.6. Программа сформирована в соответствии с требованиями профессиональных стандартов и квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям.

Связь Программы с профессиональными стандартами

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта	Уровень квалификации
Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело» (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.01.2017 № 21)	7

3.7. С учетом базовых знаний обучающихся и актуальности в Программу могут быть внесены изменения в распределение учебного времени, предусмотренного учебным планом программы.

Слушателям, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

3.8. Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:

- а) тематику учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций;
- б) учебно-методическое и информационное обеспечение;
- в) материально-техническое обеспечение;
- г) кадровое обеспечение.

## 4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

### 4.1. Требования к квалификации:

Уровень профессионального образования – высшее (медицинское) образование. Специалисты с высшим образованием по направлению подготовки (специальности) "Медико-профилактическое дело" с присвоением квалификации: "Бактериология", "Вирусология", "Гигиена детей и подростков", "Гигиена питания", "Гигиена труда", "Гигиеническое воспитание", "Дезинфектология", "Клиническая лабораторная диагностика", "Коммунальная гигиена", "Общая гигиена", "Организация здравоохранения и общественное здоровье", "Паразитология", "Радиационная гигиена", "Санитарно-гигиенические лабораторные исследования", "Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы", "Эпидемиология".

4.2. Процесс обучения по Программе направлен на совершенствование компетенций, усвоенных в рамках полученного ранее высшего профессионального образования.

4.3. Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы.

У обучающихся совершенствуются следующие компетенции:

- универсальные компетенции (УК):

- способность к осуществлению критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода и выработке стратегии действий (УК-1);

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- способность к решению профессиональных задач врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов (ОПК-3);

- профессиональные компетенции (ПК):

- готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (ПК-6).

4.4. В результате освоения Программы не планируется приобретение новых профессиональных компетенций.

4.5. Перечень знаний и умений, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций.

В результате освоения Программы слушатель должен:

- **усовершенствовать следующие необходимые знания:**

- Законодательство 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;
- организация лабораторной службы и методы лабораторных и инструментальных исследований, измерений, испытаний;
- порядок ведения первичной учетно-отчетной документации.
- усовершенствовать следующие необходимые умения:**
  - оценивать качество пищевых продуктов по результатам лабораторных исследований (микробиологических, микологических, санитарно-химических, радиологических, паразитологических), принимать участие в разработке комплексных программ по санитарной охране пищевых продуктов;
  - проводить санитарно-эпидемиологическую экспертизу партии пищевых продуктов и пищевого сырья с целью решения вопроса о возможности использования их в питании населения;
  - оценивать документы, характеризующие свойства продукции, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека;
  - оценивать правильность организации производственного контроля на пищевых объектах в соответствии с требованиями действующих нормативных документов, оценивать схемы технологического процесса изготовления пищевых продуктов, определять критические контрольные точки и режим контрольных процедур в них в соответствии с принципами международных систем управления качеством и безопасностью пищевой продукции;
  - проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов пищевых продуктов, пищевого сырья, пищевых добавок, биологически активных добавок, генетически модифицированных продуктов, составлять экспертные и санитарно-эпидемиологические заключения на них;
  - проводить санитарно-эпидемиологическую оценку новых видов посуды, тары, упаковки, изготовленных из полимерных и синтетических материалов, металлов, сплавов, а также составлять экспертные и санитарно-эпидемиологические заключения на них.

## 5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Виды занятий	Методика проведения занятий	Всего часов по разделам Программы
Лекции	ДОТ(ЭО)	28
СР	ДОТ(ЭО)	6
Итоговая аттестация	Экзамен	2



## 6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

**Категория обучающихся:** специалисты с высшим образованием по направлению подготовки (специальности) "Медико-профилактическое дело" с присвоением квалификации: "Бактериология", "Вирусология", "Гигиена детей и подростков", "Гигиена питания", "Гигиена труда", "Гигиеническое воспитание", "Дезинфектология", "Клиническая лабораторная диагностика", "Коммунальная гигиена", "Общая гигиена", "Организация здравоохранения и общественное здоровье", "Паразитология", "Радиационная гигиена", "Санитарно-гигиенические лабораторные исследования", "Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы", "Эпидемиология".

**Трудоемкость обучения:** 36 академических часов (1 неделя)

**Форма обучения:** заочная с использованием ДОТ.

**Режим занятий:** 6-8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего часов	Форма контроля		
			Лекции	Самостоят. работа	
1	2	3	4	6	7
1.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции	4	3	1	Текущий контроль (тестовый контроль)
2.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза информации, вынесенной производителем на маркировку потребительской упаковки пищевой продукции	4	3	1	Текущий контроль (тестовый контроль)
3.	Качество, пищевая ценность, критерии подлинности и методы выявления фальсификации продуктов питания	11	10	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
4.	Определение стерина и полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК)	4	3	1	Текущий контроль (тестовый контроль)
5.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с целью выявления фальсификации	5	4	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
6.	Методические подходы к оценке идентификации и фальсификации мяса и мясной продукции	6	5	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>			<b>Экзамен</b> (тестовый контроль)
<b>Итого:</b>		<b>36</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	

## 7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации по теме «**Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции**» содержит 6 разделов и осваивается в течение одной недели. В план подготовки входят лекции и самостоятельная работа реализуемые с применением дистанционных образовательных технологий.

### 7.1. Тематические разделы Программы и их содержание для совершенствования компетенций

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Совершенствуемые компетенции
1.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции	1.1. Нормативно-правовая база и основа проведения государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы 1.2. Содержание санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции 1.3. Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технических регламентов	УК-1, ОПК-3, ПК-6
2.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза информации, вынесенной производителем на маркировку потребительской упаковки пищевой продукции	2.1. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции 2.2. Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку 2.3. Требования к способам доведения маркировки	УК-1, ОПК-3, ПК-6
3.	Качество, пищевая ценность, критерии подлинности и методы выявления фальсификации продуктов питания	3.1. Виды фальсификации 3.2. Способы подделки сертификатов 3.3. Методы выявления фальсификации продуктов питания 3.4. Выявление фальсификации молока и молочной продукции, включая фальсификацию жирами немолочного происхождения	УК-1, ОПК-3, ПК-6

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Совершенствуемые компетенции
4.	Определение стерина и полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК)	4.1. Нормативно-правовая база 4.2. Методы определения стерина и полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) 4.3. Оценка результатов лабораторных исследований	УК-1, ОПК-3, ПК-6
5.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с целью выявления фальсификации	5.1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАД к пище с целью выявления фальсификации 5.2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы и рыбной продукции	УК-1, ОПК-3, ПК-6
6.	Методические подходы к оценке идентификации и фальсификации мяса и мясной продукции	6.1. Нормативно-правовая база 6.2. Установление соответствия (несоответствия) мяса и мясной продукции требованиям технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и норм	УК-1, ОПК-3, ПК-6

## 7.2. Практические занятия

**Практические занятия (семинары) не предусмотрены Программой.**

## 8. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы используются следующие образовательные технологии:

- **технология модульного обучения:** учебный материал структурирован по отдельным разделам (модулям), что позволяет наилучшим образом реализовать деятельностный подход, сформировать ключевые компетенции самообучения и саморазвития, способность принимать решения, оценивать свою деятельность;

- **информационные технологии:** использование компьютерных технологий сопровождения лекционных и практических занятий видеоматериалами (видеофильмы, фотографии, аудиозаписи, компьютерные презентации);

- **тестирование** – контроль знаний с помощью тестов, которые состоят из условий (вопросов) и вариантов ответов для выбора.

- **дистанционные образовательные технологии** – Программа реализуется в заочной форме с применением ДОТ в автоматизированной информационной системе дистанционного образования. Формирование электронной среды обучения

осуществляется с помощью программной системы дистанционного обучения (СДО). Состав электронного курса определяется учебным планом и включает в себя лекции, практические занятия, задания на самостоятельную работу, вопросы для промежуточного контроля по темам лекций и базу тестовых вопросов для проведения итоговой аттестации. Система СДО обеспечивает доступ к электронным курсам, фиксирует ход учебного процесса с сохранением всех достижений обучающихся, предоставляет возможность для взаимодействия всех участников учебного процесса, независимо от их местонахождения. Итоговое тестирование обеспечивается использованием стандартных процедур автоматической оценки результатов тестирования, предусмотренной системой СДО. Доступ к образовательному portalу осуществляется на сайте организации из личного кабинета обучающегося. Регистрация пользователей происходит с помощью индивидуальных логинов и паролей, обеспечивающих идентификацию пользователей и информационную безопасность согласно требованиям 152-ФЗ «О персональных данных».

#### **Кадровое обеспечение:**

Программу реализуют опытные работники ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург», соответствующие квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках по образованию, занимаемой должности, специальности, профессионализму, компетентности, опыту и стажу работы, исходя из тематики настоящей Программы. Преподаватели проходят повышения квалификации по тематике Программы, постоянно изучают новые методические материалы по тематике Программы, новые нормативно-правовые акты.

Исходя из специфики изучаемых вопросов в качестве преподавателей для реализации учебного процесса по отдельным темам Программы могут привлекаться высококвалифицированные специалисты научно-исследовательских организаций, медицинских и практических учреждений.

Состав преподавателей для проведения учебного процесса по Программе определяется приказом.

## **9. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И АТТЕСТАЦИИ**

9.1. Текущий контроль и промежуточный контроль освоения учебного материала проводится в тестовой форме.

9.2. Итоговая аттестация обучающихся проводится по результатам освоения дополнительной профессиональной программы повышения квалификации в форме экзамена (тестирование).

9.3. Обучающиеся допускаются к итоговой аттестации после изучения Программы в

объеме, предусмотренном учебным планом.

9.4. Обучающиеся, освоившие Программу и успешно прошедшие итоговую аттестацию, получают удостоверение о повышении квалификации установленного образца.

## 10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

### 10.1. Формы текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Форма оценивания	
Текущий и промежуточный контроль	Итоговая аттестация
Тестирование	Экзамен Тестовый контроль

### 10.2. Организация самостоятельной работы

Самостоятельная работа – обязательная и неотъемлемая часть учебной работы по данной учебной программе. Объемы и виды трудозатрат планируются в соответствии с учебным планом программы повышения квалификации. Затраты времени на выполнение тестовых заданий соответствуют времени работы предусмотренному учебным планом по программе повышения квалификации.

№ раздела (темы) дисциплины	Виды работ	Контроль выполнения самостоятельной работы	Оценка результата выполнения самостоятельной работы
Освоение теоретического материала			
1-5	Изучение тем каждого раздела дисциплины по лекциям и указанной литературе	Тестовый контроль	Оценка текущей успеваемости
Закрепление знаний теоретического материала			
1-5	Ответы на вопросы по теме, тесты для самоконтроля, решение задач по теме	Тестовый контроль	Оценка текущей успеваемости
Применение полученных знаний и практических навыков для анализа ситуации и выработки правильного решения			
1-5	Ответы на вопросы по теме, тесты для самоконтроля, решение задач по теме	Тестовый контроль	Оценка текущей успеваемости

### 10.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации успеваемости

#### 10.3.1 Примерная тематика контрольных вопросов

1. Дайте определение понятию «пищевая продукция».
2. Какие продукты, материалы и изделия относятся к фальсифицированным?
3. Какие требования предъявляются к водоснабжению производственных помещений?

4. Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
5. Какие существуют требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции?
6. Какие требования предъявляются к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции?
7. Какие существуют требования к условиям транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов?
8. Какие предъявляются требования к санитарно-техническому состоянию, содержанию помещений объектов общественного питания?
9. Какие санитарно-эпидемиологические требования, направлены на предотвращение вредного воздействия химических факторов?
10. Какие требования исключены из СанПиН для общепита?
11. Чем отличаются новые санитарные правила СП 2.3.6.3668-20 от СП 2.3.6.1066-01?
12. Какие существуют требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции?
13. Какая продукция не допускаются для реализации населению?
14. Какая существует классификация пищевых отравлений?
15. Каким образом микроорганизмы влияют на пищевые продукты?

#### **10.4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

##### **10.4.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Код компетенции	Этапы совершенствования компетенций					
	1	2	3	4	5	6
УК-1	+	+	+	+	+	+
ОПК-3	+	+	+	+	+	+
ПК-6	+	+	+	+	+	+

##### **10.4.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Оценивание формирования компетенций осуществляется посредством прохождения слушателями форм текущего контроля и промежуточной аттестации.

Оценивание формирования компетенций производится на основе показателей освоения, указанных в программе.

Показатели оценивания компетенций проверяются на этапах формирования компетенций в соответствии с таблицей:

Код компетенции по ФГОС ВО	Показатели освоения (код показателя освоения)	Разделы (этапы) дисциплины и формы оценивания							Обеспеченность оценивания компетенции
		1	2	3	4	5	6	Экзамен	
УК-1	Знания	+	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-3	Знания	+	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-6	Знания	+	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+	+
<b>Итого:</b>		+	+	+	+	+	+	+	+

**10.4.3. Критериями оценивания уровня освоения компетенций по дисциплине являются:**

Показатели оценивания	Критерии оценивания
Знания	Знание терминов и определений, понятий
	Знание основных принципов, закономерностей и соотношений
	Объём освоенного материала, усвоение всех дидактических единиц (разделов)
	Полнота ответов
	Правильность ответов
	Чёткость изложения и интерпретации знаний
Умения	Освоение методик - умение решать ( типовые) практические задачи, выполнять ( типовые) задания
	Умение использовать теоретические знания для выбора методики решения задач, выполнения заданий
	Умение проверять решение и анализировать результаты
	Умение качественно оформлять ( презентовать) решения задач и выполнения заданий
Навыки	Навыки решения стандартных/нестандартных задач
	Быстрота выполнения трудовых действий Объём выполненных заданий
	Качество выполнения трудовых действий
	Самостоятельность планирования выполнения трудовых действий

#### **10.4.4. Вопросы для самопроверки по темам (разделам)**

##### **Раздел 1**

1. Что такое санитарно-эпидемиологическая экспертиза?
2. Что такое фальсифицированные пищевые продукты?
3. Какими методами проводится идентификация пищевой продукции?

##### **Раздел 2**

1. Что такое маркировка пищевой продукции?
2. Какой Технический регламент распространяется на выпускаемую в обращение на единой таможенной территории Таможенного союза пищевую продукцию в части ее маркировки?
3. Какие сведения должна содержать маркировка упакованной пищевой продукции?

##### **Раздел 3**

1. Какие различают виды фальсификации продовольственных товаров?
2. Какие существуют методы выявления фальсификации?
3. Что такое качественная фальсификация?

##### **Раздел 4**

1. Что такое фитостерины?
2. Что такое полиненасыщенные жирные кислоты?

##### **Раздел 5**

1. Что такое биологически активные добавки к пище?
2. Какой Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на территории Евразийского экономического союза требования безопасности пищевой рыбной продукции?

##### **Раздел 6**

1. Что такое мясной продукт?
2. Какой Технический регламент устанавливает обязательные для применения и исполнения на таможенной территории Таможенного союза требования безопасности к продуктам убоя и мясной продукции?



### 10.4.5 Критерии оценок промежуточной аттестации успеваемости по итогам освоения курса

#### 10.4.5.1. Описание шкалы и критериев оценивания для проведения промежуточной аттестации.

##### Текущий контроль (контрольные вопросы)

Оценка			
«2» (неудовл.)	Пороговый уровень освоения	Углубленный уровень освоения	Продвинутый уровень освоения
	«3» (удовл.)	«4» (хорошо)	«5» (отлично)
демонстрирует не понимание проблемы. Многие требования, предъявленные к заданию не выполнены	демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявленные к заданию выполнены	демонстрирует значительное понимание проблемы. Все требования, предъявленные к заданию выполнены	демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявленные к заданию выполнены

##### Промежуточный контроль (тестовый контроль)

- оценка «отлично» - процент правильных ответов 90-100%;
- оценка «хорошо» - процент правильных ответов 80-89%;
- оценка «удовлетворительно» - процент правильных ответов 70-79%.

#### 10.4.5.2. Описание шкалы и критериев оценивания для проведения аттестации по итогам освоения дисциплины в форме экзамена

Экзаменационные тестовые вопросы разрабатываются преподавателями, ведущими учебную программу, и группируются в базу тестовых экзаменационных вопросов.

Количество тестовых вопросов тестов и выносимых на экзамен устанавливается в зависимости от объема и общей трудоемкости темы.

Экзаменационное тестирование проводит преподаватель, ведущий учебный курс.

Время, отведенное на экзамен, определяется исходя из количества вопросов в тесте: 50 вопросов – 1 час

Примерная шкала оценивания знаний при тестовой форме проведения экзамена:

Количество правильных ответов, %	Оценка
0-50	Неудовлетворительно
50-70	Удовлетворительно
70-90	Хорошо
90-100	Отлично

### 10.4.5.3. Примерные вопросы тестов для проведения аттестации в форме экзамена

1. Каким документом установлен термин «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза»
  - A. ТР ТС 021/2011
  - B. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
  - C. Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 N 224 (ред. от 16.11.2018) "О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок"
  - D. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"
  
2. В каком нормативном документе установлено понятие «Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия»?
  - A. ТР ТС 022/2012
  - B. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
  - C. ТР ТС 033/2013
  - D. ТР ЕАЭС 044/2017
  
3. Каким методом проводится проверка соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в ТР ТС 021/2011:
  - A. органолептический метод
  - B. визуальный метод
  - C. аналитический метод
  - D. по наименованию
  
4. Чем отличается санитарно-эпидемиологическая экспертиза от санитарно-эпидемиологической оценки?
  - A. При санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливается соответствие (несоответствие) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг, предусмотренных ФЗ N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", техническим

регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а при санитарно-эпидемиологической оценке проводится установление вредного воздействия на человека факторов среды обитания, определению степени этого воздействия и прогнозирование санитарно-эпидемиологической обстановки

В. При санитарно-эпидемиологической экспертизе проводится установление вредного воздействия на человека факторов среды обитания, определению степени этого воздействия и прогнозирование санитарно-эпидемиологической обстановки, а санитарно-эпидемиологической оценке устанавливается соответствие (несоответствие) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг, предусмотренных ФЗ N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения", техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам

С. При санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливается соответствие (несоответствие) ГОСТам, а при санитарно-эпидемиологической оценке проводится установление вредного воздействия на человека факторов среды обитания

Д. При санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливается соответствие (несоответствие) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а при санитарно-эпидемиологической оценке проводится только прогнозирование санитарно-эпидемиологической обстановки

5. Какая продукция относится к скоропортящейся пищевой продукции?

А. Пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека

В. Пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 7 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов

хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека

- C. Пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, не требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки
- D. Пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов

6. Понятие «Маркировка пищевой продукции»?

- A. информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним
- B. сведения о пищевой продукции, которые свидетельствуют о наличии свойств пищевой продукции, позволяющих отличить ее от другой пищевой продукции
- C. информация, которая помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке
- D. информация, нанесенная на листок-вкладыш, прикрепленный к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке

7. Что должен обеспечивать способ нанесения маркировки?

- A. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения
- B. четкость и разборчивость используемого в маркировке шрифта
- C. понятность
- D. контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации, обеспечивающие возможность прочтения информации без применения оптических приспособлений

8. В каком случае пищевая продукция без потребительской упаковки, помещенная в транспортную упаковку, должна соответствовать требованиям, предусмотренным п.1, части 4.1 ТР ТС 022/2011?

- A. В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная изготовителем для дальнейшей фасовки (конфеты, сахар-песок и другая пищевая продукция), маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 1 части 4.1 ТР ТС 022/2011
- B. В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 1 части 4.1 ТР ТС 022/2011
- C. В случае, если маркировка может быть доведена до сведения потребителей такой продукции без нарушения целостности транспортной упаковки
- D. В случае, если в маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, указаны дополнительные сведения

9. Что относится к критериям легкочитаемости маркировки?

- A. четкость и разборчивость используемого в маркировке шрифта, а также контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации, обеспечивающие возможность прочтения информации без применения оптических приспособлений
- B. однозначность передачи смысла информации о пищевой продукции в форме текста либо текста и изображения
- C. контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации
- D. разборчивость используемого в маркировке шрифта

10. Виды фальсификации продовольственных товаров?

- A. ассортиментная (видовая); качественная; количественная; стоимостная; информационная; комплексная
- B. качественная; количественная; стоимостная; информационная; комплексная
- C. ассортиментная (видовая); качественная; количественная; комплексная
- D. ассортиментная (видовая); качественная; стоимостная; информационная; комплексная

11. Методы выявления фальсификации?

- A. регистрационные; расчетные; измерительные; экспертные
- B. органолептические; регистрационные; расчетные; измерительные; экспертные
- C. органолептические; расчетные; измерительные; экспертные
- D. органолептические; регистрационные; расчетные; экспертные

12. Что такое идентификация пищевых продуктов?

- A. это установление соответствия пищевых продуктов (в том числе молока и молочной продукции) их заявленному наименованию (вид, класс, категория, сорт, географическое происхождение) путем исследования тождественности показателей аутентичным образцам и/или их описанию, опубликованным в соответствующих документах, и информации, содержащейся в сопроводительных документах и потребительских этикетках, с применением аналитических и органолептических методов
- B. действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью
- C. это установление соответствия пищевых продуктов (в том числе молока и молочной продукции) и информации, содержащейся в сопроводительных документах и потребительских этикетках, с применением аналитических методов
- D. потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность

13. Что такое регистрационный метод выявления фальсификации?

- A. это метод, в основе которого лежит определение показателей по средствам использования органов чувств человека: зрения, слуха, обоняния, осязания и вкуса
- B. наблюдение и подсчет предметов, событий, явлений, затрат, случаев
- C. это метод, основанный на расчетных методах определения показателей качества с помощью математических формул
- D. это метод, при котором определение показателей сводится к обобщению мнений группы специалистов

14. Какое растение и продукты его переработки запрещены для использования в составе БАД?

- A. Бузина черная
- B. Береза повислая

- C. Фенхель обыкновенный
- D. Барбарис

15. Какая должна быть температура в толще замороженной рыбной продукции?

- A. не выше минус 18 °С
- B. не выше минус 25 °С
- C. не выше минус 12 °С
- D. не выше минус 5 °С

16. До какой температуры допускается ее повышение для поштучного разделения при расфасовке мороженой пищевой рыбной продукции

- A. до температуры не выше минус 2 °С
- B. до температуры не выше минус 1 °С
- C. до температуры не выше минус 3 °С
- D. до температуры не выше минус 5 °С

17. Каким методом проводится идентификация пищевой рыбной продукции?

- A. По наименованию и визуальным методом
- B. Органолептическим
- C. Аналитическим
- D. Всеми перечисленными

18. Кто проводит государственную регистрацию БАД?

- A. Управление РПН
- B. Учреждение ФБУЗ
- C. Органы по сертификации
- D. Федеральная служба РПН

19. Какое содержание биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов от величины их разовой терапевтической дозы, в качестве лекарственных средств, должно быть в БАД?

- A. В пределах от 5 до 15%
- B. В пределах от 15 до 20%
- C. В пределах от 20 до 40%
- D. В пределах от 10 до 50%

20. Что такое полиненасыщенные жирные кислоты?
- A. это жирные кислоты, которые содержат более одной двойной связи в своей основной цепи
  - B. это жирные кислоты, молекулы которых имеют единственную одну двойную связь между соседними атомами углерода
  - C. это одноосновные жирные кислоты, в структуре которых присутствуют одна (мононенасыщенные ЖК) или две и более (полиненасыщенные ЖК) двойных связей между соседними атомами углерода
  - D. это длинные цепочки углеродных атомов с кислотной группой (COOH) на конце
21. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты, специализированные на молочной основе. Определение содержания Омега-3 и Омега-6 жирных кислот методом газовой хроматографии
- A. ГОСТ Р 56416-2015
  - B. МУК 4.1.3653-20
  - C. МУК 4.1.3667-20
  - D. ТР ТС 033/2013
22. Методические указания по определению стерина в молоке и молочной продукции методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием – это
- A. МУК 4.1.3653-20
  - B. МУК 4.1.3667-20
  - C. ТР ТС 033/2013
  - D. МУК 4.2.1884-04
23. Температура окружающего воздуха для определения стерина в соответствии с МУК 4.1.3653-20?
- A. от 20 °С до 30 °С
  - B. от 15 °С до 30 °С
  - C. от 10 °С до 20 °С
  - D. от 10 °С до 30 °С
24. При какой температуре в любой точке измерения допускается выпускать в реализацию п/ф мясные и мясосодержащие?
- A. Не выше 0°С
  - B. Не выше 2°С



- C. Не выше 4°C
- D. Не выше 6°C

25. Схема декларирования мясной продукции 3D включает в себя

- A. Формирование, анализ технической документации и осуществление производственного контроля
- B. Проведение испытаний образцов
- C. Принятие и регистрация декларации о соответствии и нанесение единого знака обращения
- D. Все вышеперечисленное

## **11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

### **ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

##### **Нормативные документы**

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" (с изм. и доп., вступ. в силу с 31.10.2021).
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
3. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ (ред. от 30.12.2020) "О стандартизации в Российской Федерации".
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей".
5. СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (ред. от 03.08.2021) "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".
7. Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 029/2012, ТР ЕАЭС 044/2017, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 015/2011).
8. ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки.

9. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции
10. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции
11. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию.
12. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции.
13. ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции.
14. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011 (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881).
15. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
16. МУК 4.1.3653-20. 4.1. «Методы контроля. Химические факторы. Определение стерина в молоке и молочной продукции методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием. Методические указания»;
17. МУК 4.1.3667-20. 4.1. «Методы контроля. Химические факторы. Определение стерина в молоке и молочной продукции методом газовой хроматографии. Методические указания».
18. ГОСТ Р 56416-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты специализированные на молочной основе. Определение содержания Омега-3 и Омега-6 жирных кислот методом газовой хроматографии.

#### **Основная литература**

1. Архангельский В.И. и др. Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг. Руководство к практическим занятиям. Раздел «Общая гигиена». М.: Практическая медицина, 2014. 330 с.

#### **Дополнительная литература**

1. Гамов В.К., Павлова Ж.П., Колмогоров Ю.М. Экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. Владивосток: Изд-во ДВГАЭУ, 2000. 248 с.
2. Боровикова Л.А., Гримм А.И., Дорофеев А.Л. Исследование продовольственных товаров: учеб, пособие для товаровед. фак. торг. вузов. - М.: Экономика. 1980. - 336 с.
3. Защита прав потребителей: учебное пособие для вузов/ А.В. Селянин. - М.: Юрид. дом «Юстицинформ», 2006.- 247 с.

4. Маркировка и сертификация товаров и услуг: учебное пособие для вузов/ В.П. Федько, А.И. Альбеков. - Ростов н/д: Феникс, 1998.- 639 с.
5. Дзахмишева, И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров / И.Ш. Дзахмишева. - М.: Дашков и К°, 2018. - 508 с.
6. Кутняхова, Л. В. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров / Л.В. Кутняхова. - М.: Высшая школа, 2017. - 144 с.
7. Гончаров, В. Д. Маркетинг продовольственных товаров в России / В.Д. Гончаров. - М.: Финансы и статистика, 2019. - 176 с.
8. Янова, М. А. Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям / М. А. Янова; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 51 с.

### **Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы**

1. Электронная библиотека Российской Государственной Библиотеки (РГБ):  
<http://www.rsl.ru/>
2. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: <http://docs.cntd.ru/>
3. Некоммерческая интернет-версия системы КонсультантПлюс:  
<http://www.consultant.ru/>

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебная аудитория с обустроенным рабочим местом преподавателя и мультимедийным оборудованием, экраном настенным и поворотной доской.

ДПП ПК реализуется с применением ДОТ и электронного обучения в автоматизированной информационной системе дистанционного образования (СДО). Программно-аппаратная база ЭО представляет собой специализированную инфраструктуру, включающую в себя совокупность программно-аппаратных средств (серверы, компьютеры, коммутаторы, маршрутизаторы, системы передачи данных, лицензионное программное обеспечение и пр.) обеспечения взаимодействия участников образовательного процесса, включая специализированные системы, обеспечивающие применение ЭО. В процессе электронного дистанционного обучения учащиеся могут использовать любые современные компьютеры с установленной операционной системой и минимальным набором программного обеспечения, включающего стандартные текстовые редакторы. Необходимым минимальным условием является наличие интернет-браузера и подключения к сети интернет.

### **13. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

Изучение дисциплины производится в тематической последовательности, самостоятельному изучению материала, как правило, предшествует лекция. В материалах лекций даются указания по организации самостоятельной работы и порядке прохождения экзамена.

В качестве оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации используются тестовые задания и контрольные вопросы для самопроверки по темам.

**АННОТАЦИЯ**  
**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА**  
**ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**  
**ПО ТЕМЕ**

**САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**  
**(ВКЛЮЧАЯ МАРКИРОВКУ). ВЫЯВЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ**  
**ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

<b>Специальность</b>	«Медико-профилактическое дело»	
<b>Цель</b>	совершенствование компетенций специалиста, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации	
<b>Задачи программы</b>	<p>- обновление существующих теоретических знаний, овладение необходимым уровнем знаний по санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевой продукции, с целью выявления ее фальсификаций, требованиям нормативно-правовых актов в сфере производства и реализации пищевой продукции, избранным вопросам смежных дисциплин;</p> <p>- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по выполнению профессиональных задач по санитарно-эпидемиологической экспертизе пищевой продукции в рамках имеющейся квалификации санитарного врача.</p>	
<b>Категория обучающихся</b>	специалисты с высшим образованием по направлению подготовки (специальности) "Медико-профилактическое дело" с присвоением квалификации: "Бактериология", "Вирусология", "Гигиена детей и подростков", "Гигиена питания", "Гигиена труда", "Гигиеническое воспитание", "Дезинфектология", "Клиническая лабораторная диагностика", "Коммунальная гигиена", "Общая гигиена", "Организация здравоохранения и общественное здоровье", "Паразитология", "Радиационная гигиена", "Санитарно-гигиенические лабораторные исследования", "Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы", "Эпидемиология".	
<b>Трудоемкость</b>	36 акад. час.	
<b>Форма обучения</b>	заочная с ДОТ	
<b>Режим занятий</b>	6-8 акад. час в день	
<b>Характеристики компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы</b>	УК-1	- способность к осуществлению критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода и выработке стратегии действий
	ОПК-3	- способность к решению профессиональных задач врача по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
	ПК-6	- готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок