

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

«20» сентября 2021 г.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
ПО ТЕМЕ

**«ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ, САНИТАРНЫХ  
НОРМ И ПРАВИЛ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ,  
ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Санкт-Петербург

2021

## 1. Состав рабочей группы

Разработчики дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме **«Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации 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 **«Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации 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.....	6
5. Календарный учебный график.....	9
6. Учебный план.....	9
7. Рабочая программа.....	10
8. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	12
9. Формы контроля и аттестации.....	13
10. Оценочные средства.....	14
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	23
12. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....	24
13. Методические рекомендации по организации изучения курса.....	25
Аннотация.....	26

## 2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме **«Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации 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 гигиене питания и общей гигиене, требованиям нормативно-правовых актов в сфере общественного питания, 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 гигиене питанияи общей гигиене 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
Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации 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):

- способности к распространению знаний о здоровом образе жизни, направленных на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения (ОПК-2);

- 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 применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3);

- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4).

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;

- организацию лабораторной службы и методы лабораторных и инструментальных исследований, измерений, испытаний;

- порядок ведения первичной учетно-отчетной документации;

- основы трудового законодательства.

**- 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;

- проводить санитарно-эпидемиологическое обследование предприятий общественного питания, продовольственной торговли, предприятий пищевой промышленности; а также оформлять экспертные и санитарно-эпидемиологические заключения по результатам санитарно-эпидемиологического обследования пищевых объектов;

- 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;

- расследовать пищевые отравления, массовые инфекционные и неинфекционные заболевания, связанные с пищевыми объектами, разрабатывать план мероприятий по их ликвидации и профилактике;

- 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)	29
СР	ДОТ(ЭО)	5
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.	Качество и безопасность пищевых продуктов.	6	5	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)

2.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий пищевой промышленности	7	6	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	7	6	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций торговли, к условиям транспортировки, приема, хранения, отпуска пищевых продуктов, срокам годности	7	6	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
5.	Инфекционные и неинфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	7	6	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
	<b>Итоговая аттестация</b>	<b>2</b>			<b>Экзамен</b> (тестовый контроль)
<b>Итого:</b>		<b>36</b>	<b>29</b>	<b>5</b>	

## 7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации по теме «**Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции**» содержит 5 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.	Качество и безопасность пищевой продукции	1.1. Термины и определения 1.2. Нормативные документы	УК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-4
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий пищевой промышленности	3.1. Требования к устройству 3.2. Требования к оборудованию 3.3. Требования к содержанию	УК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-4

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Совершенствуемые компетенции
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	<p>4.1. Требования к размещению, устройству, планировке объектов общественного питания</p> <p>4.2. Требования к санитарно-техническому состоянию, содержанию помещений объектов общественного питания</p> <p>4.3. Требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов</p> <p>4.4. Требования к технологическим процессам приготовления блюд на объектах общественного питания</p> <p>4.5. Требования к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников</p>	УК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-4
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций торговли, к условиям транспортировки, приема, хранения, отпуска пищевых продуктов, срокам годности	<p>5.1. Требования к устройству организаций торговли</p> <p>5.2. Требования к оборудованию и содержанию организаций торговли</p> <p>5.3. Требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, отпуска пищевых продуктов, срокам годности</p>	УК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-4
5.	Инфекционные и неинфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	<p>6.1. Понятие о микроорганизмах</p> <p>6.2. Инфекционные заболевания</p> <p>6.3. Неинфекционные заболевания</p> <p>6.4. Пищевые отравления</p> <p>6.5. Гельминтозы</p> <p>6.6. Профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов</p>	УК-1, ОПК-2, ОПК-3, ПК-3, ПК-4

## **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** – Программареализуется 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 допускается 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
УК-1	+	+	+	+	+
ОПК-2	+	+	+	+	+
ОПК-3	+	+	+	+	+
ПК-3	+	+	+	+	+
ПК-4	+	+	+	+	+

##### **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
								Экзамен	
УК-1	Знания	+	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+	+

Код компетенции по ФГОС ВО	Показатели освоения (код показателя освоения)	Разделы (этапы) дисциплины и формы оценивания							Обеспеченность оценивания компетенции
								Экзамен	
ОПК-2	Знания	+	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+	+
ОПК-3	Знания	+	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-3	Знания	+	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+	+
ПК-4	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. Дайте определение понятию «пищевая продукция».
2. Какие продукты, материалы и изделия относятся к фальсифицированным?



## Раздел 2

1. Какие требования к водоснабжению производственных помещений?
2. Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
3. Какие существуют требования к процессам хранения, перевозки (транспортирования) и реализации пищевой продукции?
4. Какие требования к организации производственных помещений, в которых осуществляется процесс производства пищевой продукции?

## Раздел 3

1. Какие существуют требования к условиям транспортировки продовольственного сырья и пищевых продуктов?
2. Какие предъявляются требования к санитарно-техническому состоянию, содержанию помещений объектов общественного питания?
3. Какие санитарно-эпидемиологические требования, направлены на предотвращение вредного воздействия химических факторов?
4. Какие требования исчезли из СанПиН для общепита?

## Раздел 4

1. Чем отличаются новые санитарные правила СП 2.3.6.3668-20 от СП 2.3.6.1066-01?
2. Какие существуют требования к перевозке, приему, размещению и условиям хранения пищевой продукции?
3. Какая продукция не допускается для реализации населению?

## Раздел 5

1. Какая существует классификация пищевых отравлений?
2. Каким образом микроорганизмы влияют на пищевые продукты?

### 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 демонстрирует	демонстрирует	демонстрирует	демонстрирует полное

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

- А. питание, которым предусматривается наличие горячих первого и второго блюд или второго блюда в зависимости от приема пищи, в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями

- В. питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений
  - С. совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации
  - Д. продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу
2. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий – это
- А. производство (изготовление), упаковка, реализация, хранение, перевозки и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации
  - В. производство (изготовление), хранение и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации
  - С. производство (изготовление), упаковка, хранение пищевых продуктов на территории Российской Федерации
  - Д. производство, упаковка, реализация и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации
3. Что не относится к полномочиям федеральных органов государственной власти в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и здорового питания?
- А. внедрение принципов здорового питания и содействие их распространению
  - В. организация и осуществление подтверждения соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий, процессов их производства (изготовления)
  - С. организация и проведение государственного надзора
  - Д. правовое регулирование прав, обязанностей и ответственности граждан, органов местного самоуправления и должностных лиц местного самоуправления по решению вопросов местного значения
4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
- А. N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) от 02.01.2000
  - В. № 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) от 30.03.1999
  - С. N 162-ФЗ (ред. от 30.12.2020) от 29.06.2015
  - Д. N 206-ФЗ от 13.07.2020
5. Какой процедуре подвергаются пищевые продукты, содержащие в своем составе загрязнители, перед уничтожением или в процессе уничтожения?
- А. вносятся в реестр
  - В. подвергаются обеззараживанию
  - С. промываются водой
  - Д. все варианты
6. Допускается ли на предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления работа с использованием сырья?
- А. Допускается без ограничения ассортимента
  - В. Допускается при наличии ограничения ассортимента
  - С. Допускается работа с полуфабрикатами
  - Д. Допускается работа при согласовании с органами РПН

7. При изготовлении блюд на предприятиях общественного питания должна обеспечиваться
- А. химическая безопасность
  - В. биологическая безопасность
  - С. физическая безопасность, в т.ч. исключение попадания посторонних предметов
  - Д. все вышеперечисленное
8. На какие категории делятся отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?
- А. отходы, состоящие из животных тканей
  - В. отходы жизнедеятельности продуктивных животных
  - С. иные отходы (твердые отходы, мусор)
  - Д. Все вышеперечисленное
9. По каким документам может производиться изготовление продукция общественного питания?
- А. Технологическая карта
  - В. ТТК
  - С. Технологическая инструкция
  - Д. Все вышеперечисленное
10. В каких помещениях предприятий общественного питания должно использоваться бактерицидное оборудование?
- А. В цехах для порционирования блюд
  - В. В кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки кондитерских изделий
  - С. В цехах по приготовлению холодных блюд и приготовления мягкого мороженого
  - Д. Все вышеперечисленное
11. Какие загрязнения следует относить к химическим факторам?
- А. тепловое воздействие
  - В. загрязнения токсичными веществами
  - С. микробиологические загрязнения
  - Д. паразитарные загрязнения
12. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат
- А. Контролю 1 раз в час
  - В. Контролю 2 раза в день
  - С. Ежедневному контролю
  - Д. Контролю 1 раз в 2 дня
13. Когда вступил в силу СанПиН 2.3/2.4.3590-20?
- А. 1 декабря 2020 года
  - В. 1 января 2021 года
  - С. 1 марта 2021 года
  - Д. 1 сентября 2021 года
14. При каком условии возможно хранение сырой и готовой продукции в одном холодильнике?
- А. Хранение в закрытых контейнерах
  - В. Продукция должна быть одного вида
  - С. Хранение на разных полках
  - Д. Хранение в закрытых контейнерах и на разных полках

15. Как часто необходимо сотрудникам, которые занимаются приготовлением блюд и имеют непосредственный контакт с продуктами и сырьем проходить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела?
- A. 1 раз в день
  - B. 1 раз в неделю
  - C. 2 раза в неделю
  - D. 1 раз в 2 недели
16. Когда вступили в силу СП 2.3.6.3668-20?
- A. 1 декабря 2020 года
  - B. 1 января 2021 года
  - C. 1 марта 2021 года
  - D. 1 сентября 2021 года
17. Где не допускается загрузка материалов, продукции, товаров?
- A. со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения
  - B. из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров
  - C. со стороны автомобильных дорог
  - D. с торцов жилых зданий
18. Какая пищевая продукция не допускается для реализации населению?
- A. пищевая продукция без товаросопроводительных документов
  - B. негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи
  - C. пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям
  - D. все перечисленные варианты
19. Когда допускается реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках?
- A. при наличии ветеринарной справки
  - B. при наличии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения
  - C. при наличии декларации о соответствии
  - D. все варианты
20. Какая продукция не допускается для реализации в нестационарных торговых объектах и на ярмарках при отсутствии холодильного оборудования?
- A. Мед
  - B. Хлебобулочные изделия
  - C. Сыры
  - D. Варенье
21. Что такое инфекционные заболевания?
- A. группа заболеваний, вызываемых проникновением в организм патогенных (болезнетворных) микроорганизмов, вирусов и прионов
  - B. группа заболеваний, вызываемых проникновением в организм патогенных (болезнетворных) микроорганизмов и вирусов
  - C. группа заболеваний, вызываемых проникновением в организм патогенных (болезнетворных) микроорганизмов и прионов

- D. группа заболеваний, вызываемых проникновением в организм патогенных (болезнетворных) микроорганизмов, условно-патогенных микроорганизмов, вирусов и прионов
22. Кто или что может являться источником кишечных инфекций?
- A. больные люди и бактерионосители
  - B. животные
  - C. предметы обихода
  - D. все перечисленное
23. Какими основными признаками характеризуются кишечные инфекции?
- A. фекально-оральным механизмом заражения, т. е. попадание возбудителя в организм происходит через рот, а возбудитель локализуется в кишечнике;
  - B. пищевым, водным и контактно-бытовым путями передачи;
  - C. поражением органов желудочно-кишечного тракта; осенне-летней сезонностью.
  - D. все перечисленное
24. Какова классификация пищевых отравлений?
- A. микробные и немикробные и невыясненной этиологии
  - B. микробные и немикробные
  - C. немикробные и невыясненной этиологии
  - D. токсикоинфекции и химические отравления
25. Спустя какое время проявляется отравления появляются признаки отравления грибами?
- A. 1-2 часа
  - B. 4-5 часов
  - C. 6-10 часов
  - D. 24 часа

## **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. Федеральный закон от 30.12.2006 N 271-ФЗ (ред. от 02.12.2019) "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации". [/](#)

5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) "О защите прав потребителей".
6. Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "Об отходах производства и потребления".
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
8. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
9. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".
10. СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".
11. 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".
12. 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).
13. ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки.
14. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции
15. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции
16. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию.
17. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции.
18. ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции.

#### **Дополнительная 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.

2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Т.Р. Любецкая; А.Т. Васюкова.— 2-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019.— 416 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**

**ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИЧЕСКИХ РЕГЛАМЕНТОВ, САНИТАРНЫХ НОРМ И ПРАВИЛ В СФЕРЕ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ, ПРОИЗВОДСТВА И РЕАЛИЗАЦИИ 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 гигиене питания и общей гигиене, требованиям нормативно-правовых актов в сфере общественного питания, 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 гигиене питания и общей гигиене в рамках имеющейся квалификации санитарного врача.</p>	
<b>Категория обучающихся</b>	основная специальность: медико-профилактическое дело; дополнительные специальности: гигиена питания, общая гигиена	
<b>Трудоемкость</b>	36 акад. час.	
<b>Форма обучения</b>	заочная с ДОТ	
<b>Режим занятий</b>	4-6 акад. час в день	
<b>Характеристика 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-2	- способности к распространению знаний о здоровом образе жизни, направленных на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения
	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-3	- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения

	ПК-4	- готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства
	ПК-5	- готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере