

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  
эпидемиологии в городе Санкт-  
Петербург»

\_\_\_\_\_ Р.К. Фридман

«01» октября 2021 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА  
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
ПО ТЕМЕ**

**«Организация питания, профилактические и  
противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и  
обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**

Санкт-Петербург  
2021

## Состав рабочей группы

Разработчики дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме **«Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**, коллектив авторов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург»:

Сисина Е.И., Волхова Е.В., Иголь Т.В., Кубышкина Е.И., Никитина И.А., Олейник О.И, Харченко И.Г., Щербаченко Л.Б.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме **«Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»** составлена на основании учебного плана программы дополнительного профессионального образования по специальности «Медико-профилактическое дело» и иных специалистов с высшим образованием учреждений здравоохранения и других ведомств, осуществляющих деятельность в области производственной санитарии, гигиены и охраны труда.

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

## СОДЕРЖАНИЕ

Состав рабочей группы.....	2
1. Общие положения.....	4
2. Характеристика программы.....	6
3. Планируемые результаты обучения.....	7
4. Календарный учебный график.....	9
5. Учебный план.....	10
6. Учебно-тематический план.....	11
7. Рабочая программа.....	12
8. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	15
9. Формы контроля и аттестации.....	17
10. Оценочные средства. ....	17
11. Рекомендуемая литература и информационные ресурсы.....	30
12. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	33
13. Аннотация.....	34

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме: «Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее – Программа), специальность «Медико-профилактическое дело» представляет собой совокупность требований, обязательных при ее реализации в рамках системы образования.

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

1.2. **Цель Программы** - совершенствование имеющихся компетенций, приобретение новых компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

### 1.3. Задачи Программы:

- обновление имеющихся теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам контроля за организацией питания детей и подростков в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления;
- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам организации контроля за питанием детей и подростков в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления.

### 1.4. Соответствие профессиональному стандарту

Программа сформирована в соответствии с требованиями профессионального стандарта и квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям.

Наименование программы	Наименование выбранного профессионального стандарта	Уровень квалификации
ДПП повышения квалификации «Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях	Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 25.06.2015 №399н "Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела" (Зарегистрировано в Минюсте России	7

воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	09.07.2015г. N37941)	
--	----------------------	--

Нормативно-правовую основу разработки образовательной программы «Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» составляют:

- Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ "О качестве и безопасности пищевых продуктов" (с изменениями и дополнениями);
- Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ (ред. от 11.06.2021) "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации";
- Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам» (с изменениями на 15 ноября 2013 года № 1244);
- Приказ Минобрнауки от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;
- 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);
- 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);

– Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".

## **2. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

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

Трудоемкость 1 зачетной единицы программы -36 часов.

2.2. Программа реализуется в заочной форме обучения с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ), электронного обучения на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург», общей продолжительностью обучения 6 календарных дней.

2.3. Программа предназначена для специалистов с высшим образованием Роспотребнадзора, учреждений здравоохранения и других ведомств, осуществляющих деятельность в области производственной санитарии, гигиены труда, охраны труда.

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

2.5. Учебный план определяет перечень, трудоемкость, последовательность и распределение модулей (разделов) курса, устанавливает формы организации учебного процесса и их соотношение, формы контроля знаний и умений слушателей.

С учетом базовых знаний обучающихся и актуальности задач в системе непрерывного медицинского образования могут быть внесены изменения в распределении учебного времени, предусмотренного учебным планом программы.

2.6. В Программу включены планируемые результаты обучения, в которых отражаются требования профессиональных стандартов и квалификационных требований, указанных в квалификационных справочниках по соответствующим должностям, профессиям и специальностям.

2.7. Программа содержит требования к промежуточной и итоговой аттестации слушателей, которая осуществляется в форме зачета, экзамена (тестирование) и выявляет теоретическую и практическую подготовку в соответствии с целями, задачами и содержанием программы.

2.8. 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.

### **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ**

#### **3.1. Требования к квалификации:**

Уровень профессионального образования - высшее (медицинское) образование. По специальности «Медико-профилактическое дело»; подготовка по ординатуре по одной из специальностей: "Гигиена детей и подростков", "Гигиена питания", "Общая гигиена".

3.2. Процесс обучения по Программе направлен на совершенствование компетенций, усвоенных в рамках полученного ранее высшего образования, и в приобретении компетенций, необходимых для профессиональной деятельности.

**3.3. Характеристика профессиональных компетенций (ПК), подлежащих совершенствованию в результате освоения Программы:**

- способность и готовность осуществлять контроль за исполнением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа, отдыха и оздоровления (ПК-1);
- готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на детей и подростков факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию (ПК-2);
- способность и готовность к организации и проведению санитарно-эпидемиологического надзора, направленного на предотвращение, возникновения и распространение инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию (ПК-3);
- способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок (ПК-4).

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

3.5. Перечень знаний и умений, обеспечивающих совершенствование (и приобретение) профессиональных компетенций.

В результате освоения Программы слушатель должен:

**-усовершенствовать следующие необходимые знания:**

- Законодательства Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в сфере труда и социальной защиты;
- закономерности роста и развития, возрастные анатомо-физиологические особенности детей и подростков;
- современных подходов к изучению и оценке состояния здоровья, заболеваемости, функционального состояния организма, физического и психического развития детей и подростков;
- влияния фактора питания на физическое развитие детей, подростков и возникновение алиментарно-зависимых заболеваний;
- основ рационального питания, норм физиологических потребностей в основных пищевых веществах и энергии для детей и подростков;
- гигиенических требований к организации питания детей и подростков в образовательных организациях и оздоровительных организациях разного типа;
- цели и методов государственного санитарно-эпидемиологического надзора в учреждениях для детей и подростков;
- основных принципов построения здорового образа жизни;
- о порядке применения мер, выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов, Кодекса об административных правонарушениях и (или) устранение нарушений;
- порядка проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований.

**-усовершенствовать следующие необходимые умения:**

- применять законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в сфере труда и социальной защиты;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков, условиям и технологии приготовления пищи в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления;
- производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;

- применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений;
- разрабатывать профилактические и противоэпидемиологические мероприятия по предупреждению распространению инфекционных, паразитарных и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и подростков;
- проводить обследование в образовательных организациях разного типа, организациях отдыха и оздоровления для детей и подростков, подлежащих государственному санитарно-эпидемиологическому надзору и оформлять необходимые документы по результатам обследования;
- устанавливать причины и условия возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), оценивать последствия возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений);
- анализировать показатели состояния здоровья детей и подростков, посещающих образовательные и оздоровительные организации (физическое развитие, уровень и структура общей и первичной заболеваемости, по результатам медосмотров, распределения по группам здоровья, функциональное состояние организма).

**-усовершенствовать следующие необходимые практические навыки:**

- проведение оценки физического развития, функционального состояния детского и подросткового организма;
- оценка результатов лабораторных исследований при различных видах инфекций;
- проведения контрольно-надзорных мероприятий с оформлением необходимой документации.

#### 4. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Форма обучения: заочная, электронное обучение (ЭО) с применением ДОТ.

Режим занятий: 6 академических часов в день.

Вид занятий (ЭО, ДОТ)	Объем осуществления видов учебной деятельности по периодам в часах						
	1 день	2 день	3 день	4 день	5 день	6 день	ВСЕГО
1 неделя обучения							
Лекции	6	5	5	6	5	3	30
Практическая работа*	-	-	-	-	-	-	-

Самостоятельная работа слушателей*	-	1	-	1	1		3
Консультации						1	1
Итоговая аттестация						2	2

\* - при наличии в учебном плане

## 5. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме

### «Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»

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

**Категория обучающихся:** специалисты с высшим медицинским образованием Роспотребнадзора, учреждений здравоохранения и других ведомств, осуществляющих деятельность в области производственной санитарии, гигиены труда, охраны труда.

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

**Форма обучения:** заочная, электронное обучение (ЭО) с применением ДОТ.

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

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Трудоемкость		В том числе (ЭО, ДОТ)			Форма контроля
		в зач. ед.	Всего часов	Лекции	Стажировка, Практические занятия	Самостоятельная работа	
1	2	3	4	5	6	7	9
1.	Организация питания в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	0,3	11	10	-	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
2.	Профилактические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	0,1	4	4	-	-	-
3	Противоэпидемиологические мероприятия в в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	0,3	9	8	-	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)
4.	Особенности проведения лабораторного контроля при возникновении массовых	0,3	9	8	-	1	Промежуточный контроль (тестовый контроль)

	инфекционных и неинфекционных заболеваний						
	Консультация	0,02	1	1	-	-	
	<b>Итоговая аттестация</b>	0,05	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>	<b>Экзамен</b>
	<b>Итого:</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	-	<b>5</b>	

## 6. УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме  
**«Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**

**Программа ориентирована на профессиональный стандарт 508 «Специалист в области медико-профилактического дела» (Приказ Минтруда и социальной защиты Российской Федерации № 399н от 25.06.2015 г.)**

**Цель программы:** совершенствование имеющихся компетенций, приобретение новых компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации

**Категория слушателей:** специалисты с высшим медицинским образованием Роспотребнадзора, учреждений здравоохранения и других ведомств, осуществляющих деятельность в области производственной санитарии, гигиены труда, охраны труда.

**Форма обучения:** заочная, ЭО с применением ДОТ.

№	Наименование разделов, дисциплин (модулей) и тем	Трудоемкость		в том числе ЭО, ДОТ			Форма аттестации	ПК
		в зач. ед.	в акад. часах	ЛК	ПР	СР		
1.	Организация питания в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	0,3	11	10	-	1	зачет	
1.1	Основы рационального питания		4	4	-	-	-	ПК-1
1.2	Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний		3	3	-	-	-	ПК-2 ПК-3
1.3	Особенности экспертизы меню всех видов организаций		4	3	-	1	-	ПК-1 ПК-3
2.	Профилактические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	0,1	4	4	-	-	-	
2.1	Профилактика патологии зрения и опорно-двигательного аппарата, ЗОЖ		4	3	-	-	-	ПК-2 ПК-4
2.2	Этапы обучения и			2	-	-	-	ПК-2

	формирования устойчивых навыков ЗОЖ							
3.	Противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	0,3	9	8	-	1	зачет	
3.1	Инфекции, передающиеся контактно-бытовым путем. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации. Профилактика контагиозных гельминтозов		3	3	-	-	-	ПК-2 ПК-3 ПК-4
3.2	Инфекции, передающиеся воздушно-капельным путем.		3	3	-	-	-	ПК-2 ПК-3 ПК-4
3.3	Новая коронавирусная инфекция		3	2	-	1	-	ПК-2 ПК-3 ПК-4
4	Особенности проведения лабораторного контроля при возникновении массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний	0,3	9	8	-	1	зачет	
4.1	Объем и виды лабораторных исследований при различных видах инфекций		4	-	-	-	-	ПК-4
4.2	Оформление документации		2	-	-	-	-	ПК-3 ПК-4
	Консультация	0,02	1	1	-	-	-	
	<b>Итоговая аттестация</b>	0,05	<b>2</b>	-	-	<b>2</b>	<b>экзамен</b>	-
	<b>Итого</b>	<b>1</b>	<b>36</b>	<b>31</b>	-	<b>5</b>	-	-

## 7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**повышения квалификации по теме «Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»**

Рабочая программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации по теме «Организация питания, профилактические и противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» содержит 4 раздела и осваивается в течение одной недели.

**7.1. Тематические разделы Программы их содержание для совершенствования компетенций**

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Совершенствуемые компетенции
1	2	3	4
1.	Организация питания в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи	<p>1.1. Основы рационального питания.</p> <p>1.1.1 Количественная характеристика питания, макро- и микронутриенты.</p> <p>1.1.2 Рациональное питание детей с учетом возрастной адресованности.</p> <p>1.2. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>1.2.1 Неинфекционные алиментарно-зависимые заболевания.</p> <p>1.2.2 Гигиенические мероприятиями по укреплению здоровья подростков на основании показателей качества жизни.</p> <p>1.3. Особенности экспертизы меню всех видов организаций</p> <p>1.3.1 Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона.</p> <p>1.3.2 Потребление пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от типа организации и времени пребывания в ней.</p>	ПК-1; ПК-2; ПК-3
2.	Профилактические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»	<p>2.1. Профилактика патологии зрения и опорно-двигательного аппарата, здоровый образ жизни.</p> <p>2.1.1 Нарушение осанки у школьника: причины и профилактика заболевания.</p> <p>2.1.2 Организация рабочего места ребенка.</p> <p>Профилактика нарушений</p>	ПК-2; ПК-4

		<p>органа зрения.</p> <p>2.1.3 Принципы гигиенического воспитания, формирования здорового образа жизни.</p> <p>2.2. Этапы обучения и формирования устойчивых навыков здорового образа жизни.</p>	
3.	<p>Противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи</p>	<p>3.1 Инфекции, передающиеся контактно-бытовым путем.</p> <p>3.1.1 Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.</p> <p>3.1.2 Новая коронавирусная инфекция.</p> <p>3.2 Инфекции, передающиеся воздушно-капельным путем.</p> <p>3.2.1 Общие признаки воздушно-капельных инфекционных заболеваний.</p> <p>3.2.2 Специфическая и неспецифическая профилактика инфекций.</p> <p>3.3 Новая коронавирусная инфекция.</p> <p>3.3.1 Механизм передачи инфекции.</p> <p>3.3.2 Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных организациях.</p> <p>3.3.3 Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 для детей и подростков в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и</p>	<p>ПК-2; ПК-3; ПК-4</p>

		молодежи.	
4.	Особенности проведения лабораторного контроля при возникновении массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний	<p>4.1. Объем и виды лабораторных исследований при различных видах инфекций.</p> <p>4.1.1 Три группы специальных лабораторных методов исследования.</p> <p>4.1.2 Серологические методы исследования.</p> <p>4.1.3 Метод полимеразной цепной реакции</p> <p>4.2. Оформление документации</p>	ПК-3; ПК-4

## 7.2. Практические занятия

Практические занятия (семинары) не предусмотрены Программой

## 8. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

### 8.1. Особенности образовательного процесса по программе

Содержание и организация образовательного процесса при реализации Программы регламентируется календарным учебным графиком, учебным планом, учебно-тематическим планом, оценочными средствами, учебно-методическими и информационными материалами с применением исключительно электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, включающей в себя электронный информационный ресурс, обеспечивающий освоение материала в полном объеме независимо от места нахождения слушателей.

С учетом базовых знаний слушателей и актуальности в Программу могут быть внесены изменения в объем и распределение учебного времени, предусмотренного учебным планом программы, на освоение теоретического материала.

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;

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

**электронное обучение, дистанционные образовательные технологии:** программа реализуется с применением ДОТ и электронного обучения в автоматизированной информационной системе дистанционного образования (СДО). Формирование электронной среды обучения осуществляется с помощью программной системы дистанционного обучения (СДО). Состав электронного курса определяется учебным планом и включает в себя лекции, презентацию, консультацию и базу тестовых вопросов для проведения промежуточной и итоговой аттестации. Система СДО обеспечивает доступ к электронным курсам, фиксирует ход учебного процесса с сохранением всех достижений слушателей, 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 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».

Основными видами учебной деятельности с применением ЭО являются:

- самостоятельная работа слушателей с учебно-методическими, лекционными материалами, выполнение заданий на дистанционной платформе (офлайн);
- индивидуальные и групповые консультации (чат-конференция, форум, онлайн-консультация).

При проведении консультационных занятий используется презентационный материал, образцы нормативно-правовых документов и рабочей документации.

Образовательная организация обеспечивает слушателям проведение учебных занятий и аттестаций в соответствии с утвержденным учебным планом по соответствующей форме обучения по Программе. Ответственность за организацию самостоятельной подготовки возлагается на слушателя.

## **8.2. Кадровое обеспечение**

Преподаватель, реализующий данную программу, должен иметь высшее медицинское образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины и опыт профессиональной деятельности не менее 3-х лет. Преподаватели проходят курсы

повышения квалификации по тематике программы, постоянно изучают новые методические материалы, нормативно-правовые акты.

К образовательному процессу по дисциплинам (модулям) могут быть привлечены преподаватели из числа действующих руководителей и специалистов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербург».

Исходя из специфики изучаемых вопросов, в качестве преподавателей, могут привлекаться высококвалифицированные специалисты научно-исследовательских организаций, медицинских вузов и учреждений.

Состав преподавателей для проведения учебного процесса по Программе определяется приказом.

## **9. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И АТТЕСТАЦИИ**

9.1. Текущий контроль не предусмотрен.

Промежуточная аттестация – оценивание промежуточных и окончательных результатов обучения по разделам/модулям. Промежуточная аттестация проводится в форме зачета (тестирования).

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

9.3. Слушатели допускаются к итоговой аттестации после изучения Программы в объеме, предусмотренном учебным планом.

9.4. Слушатели, 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	
Промежуточный контроль	Итоговая аттестация
Зачет Тестирование	Экзамен Тестовый контроль

### **10.2. Организация самостоятельной работы**

Самостоятельное изучение включает работу над лекционным материалом, рекомендованной литературой по дисциплине, вопросам самопроверки по темам

(разделам) для подготовки и прохождения промежуточной аттестации (зачета), итоговой аттестации (экзамена). Изучение дисциплин производится в тематической последовательности. В качестве оценочных средств для промежуточной аттестации используются тестовые задания, контрольные вопросы по темам.

№ раздела (темы) дисциплины	Виды работ	Контроль выполнения самостоятельной работы слушателя	Оценка результата выполнения
Освоение теоретического материала			
1-4	Изучение тем раздела дисциплины по лекциям и указанной литературе	-	-
Освоение и закрепление знаний теоретического материала			
1-4	Самопроверка по вопросам в конце лекций. Подготовка по вопросам промежуточной аттестации	- Промежуточная аттестация Тестовый контроль	Оценка промежуточной аттестации.
Освоение и закрепление знаний теоретического материала, применение полученных знаний и практических навыков для выработки правильного решения			
1-4	Изучение тем раздела дисциплины по лекциям и указанной литературе. Подготовка по вопросам промежуточной, итоговой аттестации	Промежуточная аттестация Тестовый контроль (зачет) Итоговая аттестация Тестовый контроль (экзамен)	Оценка промежуточной и итоговой аттестации.

### **10.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации успеваемости**

#### **10.3.1 Примерная тематика контрольных вопросов**

1. Санитарное законодательство, нормирующее условия пребывания детей в организациях дошкольного образования.
2. Основы рационального питания в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
3. Количественная характеристика питания, макро- и микронутриенты.
4. Рациональное питание детей с учетом возрастной адресованности.
5. Профилактика алиментарно-зависимых заболеваний детей и подростков.
6. Неинфекционные алиментарно-зависимые заболевания.
7. Гигиенические мероприятия по укреплению здоровья подростков на основании показателей качества жизни.
8. Особенности экспертизы меню всех видов организаций.
9. Требования СанПиН 2.3/2.4.3590-20 соблюдения сбалансированности, питательности и полезности детского рациона.

10. Потребление пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от типа организации и времени пребывания в ней.
11. Профилактика патологии зрения и опорно-двигательного аппарата, здоровый образ жизни.
12. Нарушение осанки у школьника: причины и профилактика заболевания.
13. Организация рабочего места ребенка. Профилактика нарушений органа зрения.
14. Принципы гигиенического воспитания, формирования здорового образа жизни.
15. Этапы обучения и формирования устойчивых навыков здорового образа жизни.
16. Мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
17. Инфекции, передающиеся контактно-бытовым путем.
18. Инфекции, передающиеся воздушно-капельным путем.
19. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 в отдельных организациях.
20. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 для детей и подростков в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.
21. Организация и проведение лабораторных и инструментальных исследований.
22. Экспертные заключения по результатам лабораторных исследований

#### **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
ПК-1	+			
ПК-2	+	+	+	
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 промежуточной и итоговой 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	Показатели освоения (код показателя освоения)	Разделы (этапы) дисциплины и формы оценивания					Обеспеченность оценивания компетенции
		1	2	3	4	Экзамен	
ПК-1	Знания	+				+	+
	Умения	+				+	+
	Навыки	+				+	+
ПК-2	Знания	+	+	+		+	+
	Умения	+	+	+		+	+
	Навыки	+	+	+		+	+
ПК-3	Знания	+		+	+	+	+
	Умения	+		+	+	+	+
	Навыки	+		+	+	+	+
ПК-4	Знания		+	+	+	+	+
	Умения		+	+	+	+	+
	Навыки		+	+	+	+	+

**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. Организация питания в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

1. Назовите общие принципы рационального питания.
2. Перечислите основные характеристики гигиенической оценки режима питания.
3. Назовите классификацию алиментарно-зависимых заболеваний.
4. Назовите важнейшие факторы профилактики алиментарно-зависимых заболеваний.
5. Какую информацию содержит примерное цикличное двухнедельное меню?
6. Какая продукция допускается к реализации через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции в образовательной организации?

Раздел 2. Профилактические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

1. Требования к организации рабочего места ребенка.
2. Основные принципы гигиенического воспитания детей.
3. Этапы обучения и формирования устойчивых навыков ЗОЖ.
4. Назовите причины нарушения осанки у школьника.
5. Организация рабочего места ребенка.
6. Профилактика нарушения осанки у школьника.
7. Профилактика нарушений органа зрения.
8. Перечислите этапы обучения и формирования устойчивых навыков здоровый образ жизни

Раздел 3. Противоэпидемиологические мероприятия в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи

1. Дайте определение инфекции и назовите ее основные виды.
2. Перечислите мероприятия по дезинфекции, дезинсекции и дератизации.
3. Назовите и охарактеризуйте основные виды гельминтов.
4. Профилактика контагиозных гельминтозов.
5. Назовите неспецифические меры профилактики воздушно-капельных инфекций.

6. Назовите общие признаки воздушно-капельных инфекций.
7. Специфическая и неспецифическая профилактика инфекций.
8. Какими документами регламентируется мероприятия, направленные на профилактику новой коронавирусной инфекции в организациях для детей и молодежи?
9. Опишите механизм передачи новой коронавирусной инфекции.
10. Перечислите основные мероприятия, направленные на профилактику новой коронавирусной инфекции в общеобразовательной организации.
11. Санитарно-эпидемиологические требования, направленные на предупреждение распространения COVID-19 для детей и подростков в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи.

Раздел 4. Особенности проведения лабораторного контроля при возникновении массовых инфекционных и неинфекционных заболеваний

1. Кто определяет перечень и объем лабораторных исследований при возникновении инфекционных заболеваний.
2. Назовите основные виды исследований, которые назначаются при возникновении массовых инфекционных заболеваний.
3. Объем лабораторных исследований при различных видах инфекций.
4. Перечислите итоговые документы по результатам инспекционной деятельности являются.
5. Назовите нормативный документ, и его статью, на основании которого пишется предписание, поручение (определение).
6. Виды лабораторных исследований при различных видах инфекций.
7. Каким документом устанавливается порядок организации и проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз?
8. Какие требования существуют к подготовке экспертного заключения.

#### **10.4.5 Примеры тестовых заданий промежуточной аттестации**

Ниже приведены примерные вопросы зачетного теста и варианты ответов.

**Задание:** выберите из предложенных вариантов один правильный ответ.

**Вопрос 1.** Под термином «рациональное питание» понимают:

- а) питание, которое восполняет без избытка энергетические, пластические и иные потребности организма, содержит все необходимые для человека вещества в достаточных количествах и сбалансированных между собой в наиболее благоприятных соотношениях
- б) питание с учетом возрастной адресованности
- в) прием пищи в строго определенное время

г) питание, которое восполняет только энергетические потребности организма, содержит весь минимальный перечень для человека веществ.

**Вопрос 2.** Что понимают под термином «макронутриенты»?

а) пищевые вещества (витамины, минеральные вещества и микроэлементы), которые содержатся в пище в очень малых количествах – миллиграммах или микрограммах. Они не являются источниками энергии, но участвуют в усвоении пищи, регуляции функций, осуществлении процессов роста, адаптации и развития организма

б) пищевые вещества (белки, жиры и углеводы), необходимые человеку в количествах, измеряемых граммами, обеспечивают пластические, энергетические и иные потребности организма

в) пищевые вещества, которые не образуются в организме человека и должны поступать с пищей для обеспечения его жизнедеятельности

г) группа эссенциальных микронутриентов, участвующих в регуляции и ферментативном обеспечении большинства метаболических процессов

**Вопрос 3.** Алиментарно-зависимые заболевания это?

а) фактор питания является патогенетическим, или условием развития болезни

б) фактор питания является этиологическим, причиной болезни

в) патологии, связанные с нарушением пищевого статуса

г) заболевание, характерное для определённой местности

**Вопрос 4.** Какое количество приемов пищи должно быть организовано в организации среднего профессионального образования с пребыванием более 6 часов:

а) не менее двух приемов пищи

б) один прием пищи - завтрак

в) один прием пищи - обед

г) завтрак, обед, полдник

**Вопрос 5.** В организациях с круглосуточным пребыванием детей доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии на завтрак должна составлять:

а) 20%.

б) 25%

в) 30%

г) 35%

**Вопрос 6.** От чего зависит количество обязательных приемов пищи?

- а) в зависимости от возраста;
- б) в зависимости от пола;
- в) в зависимости от климатически географических условий;
- г) в зависимости от режима функционирования организации и режима обучения

**Вопрос 7.** Масса порций первого блюда для детей 7-11 лет:

- а) 200-250 гр.
- б) 150-200 гр.
- в) 150-180 гр.
- г) 4. 250-300 гр.

**Вопрос 8.** Меню в образовательной организации разрабатывается на период:

- а) Не менее 2-х недель
- б) Не менее 3-х недель
- в) На 1 неделю
- г) На 1 месяц

**Вопрос 9.** Суммарный объем завтрака для детей старше 12 лет должен составлять:

- а) не менее 400 гр.
- б) не менее 500 гр.
- в) не менее 550 гр.
- г) не менее 450 гр.

**Вопрос 10.** Требования к меню, при отсутствии второго завтрака:

- а) организуется уплотненный полдник
- б) калорийность основного завтрака должна быть увеличена на 5 %
- в) меню признается несоответствующим требованиям санитарного законодательства
- г) калорийность обеда увеличивают на 5-10%.

**10.4.6 Критерии оценок промежуточной аттестации успеваемости по итогам освоения курса**

**10.4.6.1. Описание шкалы и критериев оценивания для проведения промежуточной аттестации.**

По итогам зачета - тестирования оценивание слушателя осуществляется по шкале в соответствии с нижеприведенными критериями

<b>Зачет</b>	<b>Количество правильных ответов, %</b>
Зачтено	61%-100%
Не зачтено	0%-60%

#### **10.4.7. Примерные вопросы тестов для проведения итоговой аттестации**

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.

Ниже приведены примерные вопросы экзаменационного теста и варианты ответов.

**Задание:** выберите из предложенных вариантов один правильный ответ.

**1.** Под термином «хозяйствующие субъекты» понимают:

А. организации, осуществляющие образовательную деятельность, деятельность по уходу и присмотру за детьми, услуги отдыха и оздоровления, временного проживания, социальные услуги, услуги по перевозкам организованных групп детей

В. некоммерческая организация, осуществляющая на основании лицензии образовательную деятельность в качестве основного вида деятельности в соответствии с целями, ради достижения которых такая организация создана

С. физическое лицо, которое состоит в трудовых, служебных отношениях с организацией, осуществляющей образовательную деятельность, и выполняет обязанности по обучению, воспитанию обучающихся и (или) организации образовательной деятельности

Д. участники образовательных отношений и федеральные государственные органы, органы государственной власти субъектов Российской Федерации, органы местного самоуправления, работодатели и их объединения

**1.** К бактериологическим методам исследований не относят:

А. ПЦР

В. микроскопическое исследование

С. выращивание культуры микроорганизмов

Д. определение чувствительности к антимикробным препаратам

2. При транспортировке допускается сохранение материала в условиях холодильника:
- A. не более суток
  - B. не более 6 часов
  - C. не более 12 часов
  - D. не более 48 часов СП 3.1/2.4.3598-20
3. Каждая отобранная проба сопровождается документом, в котором указывают:
- A. название исследуемого материала, номер пробы, характеристику объекта, подпись лица, взявшего пробу
  - B. название исследуемого материала, номер пробы, время, место взятия, характеристику объекта, подпись лица, взявшего пробу
  - C. название исследуемого материала и номер пробы
  - D. название исследуемого материала и место отбора
4. Суточные пробы хранятся:
- A. не менее 48 часов
  - B. не менее 12 часов
  - C. не менее 24 часов
  - D. не менее 72 часов
5. Объемы и виды лабораторных исследований определяют:
- A. специалисты ФБУЗ
  - B. специалисты Управления или территориальных отделов Роспотребнадзора
  - C. работники образовательной организации
  - D. работники медицинской организации
6. Дополнительные показатели возбудители кишечных инфекций бактериальной и вирусной природы определяются:
- A. в случае превышения допустимых уровней загрязнения одного или более основных показателей, а также по эпидемическим показаниям
  - B. 1 раз в 2 года обязательно
  - C. в организациях общественного питания
  - D. в дошкольных образовательных организациях
7. При определении обобщенных колиформных бактерий проводится:
- A. двукратное исследование по 50 мл отобранной пробы воды
  - B. трехкратное исследование по 100 мл отобранной пробы воды

- C. двукратное исследование по 100 мл отобранной пробы воды
- D. трехкратное исследование по 50 мл отобранной пробы воды

**8.** Инкубационный период при COVID-19 составляет:

- A. от 2 до 14 суток
- B. от 14 до 21 дня
- C. не больше 1 недели
- D. несколько часов

**9.** Под термином «рациональное питание» понимают:

- A. питание, которое восполняет без избытка энергетические, пластические и иные потребности организма, содержит все необходимые для человека вещества в достаточных количествах и сбалансированных между собой в наиболее благоприятных соотношениях
- B. питание с учетом возрастной адресованности
- C. прием пищи в строго определенное время
- D. питание, которое восполняет только энергетические потребности организма, содержит все минимальный перечень для человека веществ

**10.** Алиментарно-зависимые заболевания это:

- A. фактор питания является патогенетическим, или условием развития болезни
- B. фактор питания является этиологическим, причиной болезни
- C. патологии, связанные с нарушением пищевого статуса
- D. заболевание, характерное для определённой местности

**11.** Какое количество приемов пищи должно быть организовано в организации среднего профессионального образования с пребыванием более 6 часов:

- A. не менее двух приемов пищи
- B. один прием пищи - завтрак
- C. один прием пищи - обед
- D. завтрак, обед, полдник

**12.** В организациях с круглосуточным пребыванием детей доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии на завтрак должна составлять:

- A. 20%
- B. 25%
- C. 30%
- D. 35%

**13.** Для профилактики ухудшения зрения ребенка рекомендуется помещать врача офтальмолога:

- A. минимум 1 раз в год
- B. раз в 2 года
- C. перед поступлением в 1 класс
- D. 1 раз в 3 года не менее 12 часов

**14.** Во время обучения письму и чтению наклон рабочей поверхности плоскости школьной парты должен составлять:

- A. 80
- B. 75
- C. 85
- D. 90

**15.** К группе «кишечные инфекции» относятся:

- A. сальмонелез
- B. скарлатина
- C. грипп
- D. ветряная оспа

**16.** К инфекциям, передающимся воздушно-капельным путем относятся:

- A. дизентерия
- B. скарлатина
- C. сальмонелез
- D. коронавирусная инфекция

**17.** Инкубационный период при COVID-19 составляет:

- A. от 2 до 14 суток
- B. от 14 до 21 дня
- C. не больше 1 недели
- D. несколько часов

**18.** Вакцинация против гриппа в первую очередь рекомендуется:

- A. Группе риска (пожилые, дети, ослабленные люди, больные с хроническими заболеваниями, работники сферы питания и обслуживания)
- B. Спортсменам
- C. По эпидемиологическим показаниям
- D. Больным, с признаками инфекционных заболеваний

19. К основным признакам коронавирусной инфекции не относится:

- A. Повышение температуры тела
- B. Миалгия
- C. Тремор конечностей
- D. Аносмия

20. Какой документ введен с 01.09.2021 целью предупреждения возникновения и распространения инфекционных болезней среди населения Российской Федерации:

- A. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ
- B. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»
- C. СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)»

#### **10.4.7.1. Описание шкалы и критериев оценивания для проведения аттестации по итогам освоения дисциплины**

По результатам итоговой аттестации выставляются следующие отметки:

Примерная шкала оценивания знаний при тестовой форме проведения экзамена дистанционно в электронном курсе

<b>Экзамен</b>	<b>Количество правильных ответов, %</b>
Отлично	91%-100%
Хорошо	76%-90%
Удовлетворительно	61%-75%
Неудовлетворительно	0%-60%

## 11. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА И ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

### а) Нормативно-правые документы

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон № 184-ФЗ от 27.12.2002 «О техническом регулировании».
3. Федеральный закон от 28.12.2013 № 412-ФЗ «Об аккредитации в национальной системе аккредитации».
4. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) "О качестве и безопасности пищевых продуктов".
5. Федеральный закон от 31.07.2020 N 248-ФЗ (ред. от 11.06.2021) "О государственном контроле (надзоре) и муниципальном контроле в Российской Федерации".
6. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 025/2012 О безопасности мебельной продукции от 15 июня 2012.
7. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 г. № 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4. 3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи".
8. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции».
9. ТР ТС 025/2012 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мебельной продукции".
10. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
11. СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)".
12. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
13. СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания».
14. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".

15. 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".

16. ГОСТ 11015-93 «Столы ученические».

17. ГОСТ 11016-93 «Стулья ученические».

18. ГОСТ 31942-2012 (ISO 19458:2006) «Вода. Отбор проб для микробиологического анализа»

19. МР 2.3.1.0253-21. 2.3.1 «Гигиена питания. Рациональное питание. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации. Методические рекомендации».

20. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации".

21. МР 2.3.6.0233-21. 2.3.6. «Предприятия общественного питания. Методические рекомендации к организации общественного питания населения. Методические рекомендации».

22. МУК 4.2.1018-01 «Санитарно-микробиологический анализ питьевой воды».

23. МУК 4.2.1035-01. 4.2. «Методы контроля. Биологические и микробиологические факторы. Контроль дезинфекционных камер. Методические указания»

24. Рекомендации по воспитанию и формированию правильной рабочей позы у обучающихся (Приложение № 1 к СанПиНу 2.4.2.2821-10).

#### **б) Основная литература**

1. Бражников А.Ю. Общая эпидемиология с основами доказательной медицины: руководство к практическим занятиям: Учебное пособие / под ред. В.И. Покровского, Н.И. Брико. - 2-е изд., испр. и доп.–Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2018. - 496 с.: ил. – 496 с.

2. Кучма В.Р. Гигиена детей и подростков: учебник / 3-е издание. – Москва: ГЕОТАР-Медиа. – 2020. – 528 с.

3. Кучма В.Р. Популяционное здоровье детского населения, риски здоровью и санитарно-эпидемиологическое благополучие обучающихся: проблемы, пути решения, технологии деятельности/ Сухарева Л.М., Рапопорт И.К., Шубочкина Е.И. и др. // Гигиена и санитария. – 2017. – №96. – С.990 – 995.

4. Кучма В.Р. Вызовы XXI века: гигиеническая безопасность детей в изменяющейся среде (часть I) // Вопросы школьной и университетской медицины и здоровья. – 2016. – №3.

5. Общая эпидемиология: Курс лекций/Е.Д. Савилов.- М.: Медицинское информационное агентство.- 2020. –432 с.

6. Сазонова О.В. Мазур Л.И., Пыркова С.А., Гаврюшин М.Ю., Бережнова О.В. Значение санитарно-гигиенических факторов внутришкольной среды в формировании показателей здоровья обучающихся/ Сазонова О.В., Мазур Л.И., Пыркова С.А., Гаврюшин М.Ю., Бережнова О.В.// Современные проблемы здравоохранения и медицинской статистики.- 2021.- №2.- С.201-212.

7. Санитарная микробиология пищевых продуктов: Учебное пособие / Галиуллин А.К., Госманов Р.Г., Колычев Н.М., Кабиров Г.Ф.- 2 е изд., испр. — СПб.: «Лань», 2015. — 560 с.: ил.

8. Суворова А.В., Якубова И.Ш. Социально-гигиеническая характеристика здоровье сберегающего поведения детей и подростков // Профилактическая и клиническая медицина. – 2016. – №4.-С..23-32

#### **в) Дополнительная литература**

1. АНО «Российская система качества» (Роскачество). Вода для детей: какая лучшая? // Контроль качества продукции. –2020. – №3.

2. Лаптева Д. Н. Особенности дистанционного образования в России в период эпидемии коронавируса COVID-19/Д.Н. Лаптева// Вопросы студенческой науки. –2021. – № 4. – С. 186-188.

3. Мартинчик А.Н. Анализ фактического питания детей и подростков России в возрасте от 3 до 19 лет/ Мартинчик А.Н., Батурин А.К., Кешабянц Э.Э., Фатьянова Л.Н., Семенова Я.А., Базарова Л.Б.// Вопросы питания. – 2017. – с.50-60

4. Пастушкова Е.В. Некоторые аспекты фактора питания и здоровья человека/ Пастушкова Е.В., Мысаков Д.С., Чугунова О.В.// Здоровье и образование в XXI веке. – 2016. – с.67–72.

5. Тапешкина Н.В., Попкова Л.В.: «Динамика распространенности алиментарно-значимых болезней у детей школьного возраста г. Междуреченска за период 2010-2016гг.» // Здоровье населения и среда обитания, 2019г.

#### **г) Электронные и Internet-ресурсы**

1. Европейская цифровая библиотека European: <http://www.europeana.eu/portal/>

2. Мировая цифровая библиотека: <http://www.wdl.org/ru/>
3. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка»: <https://cyberleninka.ru/>
4. Сайт Россаккредитации: <https://fsa.gov.ru/documents/>
5. Справочно-правовая система: <http://www.consultant.ru/>
6. Словари и энциклопедии на Академике: <http://dic.academic.ru/>
7. Свободная энциклопедия Википедия: <http://ru.wikipedia.org/>
8. Электронная библиотека учебников: <http://student.net/>
9. Электронная библиотека IQlib: <http://www.iqlib.ru/>
10. Электронная библиотека Российской Государственной Библиотеки (РГБ): <http://www.rsl.ru/>

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

В качестве материально-технического обеспечения используется аудитория, средства мультимедиа (экран, видеопроектор), классная доска, флип-чарт, набор письменных принадлежностей.

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.

**АННОТАЦИЯ**  
**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ**  
**КВАЛИФИКАЦИИ**  
**ПО ТЕМЕ**  
**ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ, ПРОФИЛАКТИЧЕСКИЕ И**  
**ПРОТИВОЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ МЕРОПРИЯТИЯ В ОРГАНИЗАЦИЯХ**  
**ВОСПИТАНИЯ И ОБУЧЕНИЯ, ОТДЫХА И ОЗДОРОВЛЕНИЯ ДЕТЕЙ И**  
**МОЛОДЕЖИ**

<b>Специальность</b>	«Медико-профилактическое дело»	
<b>Цель</b>	совершенствование имеющихся компетенций, приобретение новых компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.	
<b>Задачи программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обновление имеющихся теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта по вопросам контроля за организацией питания детей и подростков в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления;</li> <li>• усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам организации контроля за питанием детей и подростков в организациях воспитания и обучения, отдыха и оздоровления.</li> </ul>	
<b>Категория обучающихся</b>	специалисты с высшим медицинским образованием Роспотребнадзора, учреждений здравоохранения и других ведомств, осуществляющих деятельность в области производственной санитарии, гигиены труда, охраны труда.	
<b>Трудоемкость</b>	36 акад. час.	
<b>Форма обучения</b>	Заочная, ЭО с применением ДОТ	
<b>Режим занятий</b>	6 академических часов в день	
<b>Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы</b>	ПК-1	• способность и готовность осуществлять контроль за исполнением санитарно-эпидемиологических требований, предъявляемых к организации питания детей и подростков в образовательных организациях разного типа, отдыха и оздоровления.
	ПК-2	• готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на детей и подростков факторов среды обитания, предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию
	ПК-3	• способность и готовность к организации и проведению санитарно-эпидемиологического надзора, направленного на предотвращение, возникновения и

		распространение инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию
	ПК-4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок</li> </ul>