

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

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
«ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ В ГОРОДЕ САНКТ-ПЕТЕРБУРГЕ
И ЛЕНИГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

УТВЕРЖДАЮ

Врио главного врача ФБУЗ «Центр
гиgiene и эпидемиологии в городе
Санкт-Петербурге и Ленинградской
области»



И.В. Драй

« 27 » марта 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ТЕМЕ**

**«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции
(включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции»**

Санкт-Петербург

2023

1. СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

Разработчики дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции»: Харченко И.Г., Сухова Е.А., Алказ М.В., Черкай З.Н.

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

– Приказ Минздравсоцразвития России от 07.07.2009 г. № 415н «Об утверждении Квалификационных требований к специалистам с высшим и послевузовским медицинским и фармацевтическим образованием в сфере здравоохранения»;

– 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»;

– 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»;

– 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»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 31.05.2021 № 47348н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела со средним медицинским образованием»»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 31.07.2020 № 472н «Об утверждении Профессионального стандарта «Специалист в области лабораторной диагностики со средним медицинским образованием»» (Зарегистрировано в Министерстве юстиции Российской Федерации 18 августа 2020 года, регистрационный N 59303).

– Начальник отдела оказания образовательных услуг ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»
_____ И.А. Палецкая.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|---|----|
| 1. Состав рабочей группы..... | 2 |
| 2. Общие положения | 5 |
| 3. Характеристика программы | 5 |
| 4. Планируемые результаты обучения | 7 |
| 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..... | 13 |
| 11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины | 24 |
| 12. Материально-техническое обеспечение дисциплины | 26 |
| 13. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины..... | 27 |
| Аннотация | 28 |

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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 вопросам организации и проведения производственного контроля в организациях дошкольного образования;
- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам организации и проведения производственного контроля в организациях дошкольного образования.

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 на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области» с применением ДОТ.

К освоению Программы допускается следующий контингент:

- лица, завершившие обучение и получившие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: Медико-профилактическое дело, Лабораторная диагностика, Бактериология, Гигиена и санитария, Гигиеническое воспитание, Дезинфекционное дело, Лабораторное дело, Эпидемиология (паразитология),

Энтомология, Лабораторная диагностика, Лечебное дело, Акушерское дело, Сестринское дело.

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 |
|--|--|----------------------|
| ДПП повышения квалификации «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции» | Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 31.05.2021 № 47348н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела со средним медицинским образованием»» | 5 |
| | Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 31.07.2020 № 472н «Об утверждении Профессионального стандарта «Специалист в области лабораторной диагностики со средним медицинским образованием»» | 5, 6 |

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:

- лица, завершившие обучение и получившие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: Медико-профилактическое дело, Лабораторная диагностика, Бактериология, Гигиена и санитария, Гигиеническое воспитание, Дезинфекционное дело, Лабораторное дело, Эпидемиология (паразитология), Энтомология, Лабораторная диагностика, Лечебное дело, Акушерское дело, Сестринское дело.

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

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

У обучающихся совершенствуются следующие компетенции:

- **общие компетенции (ОК):**

- Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам(ОК-01);

- Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности(ОК-02);

- **профессиональные компетенции (ПК):**

- Выполнять процедуры преаналитического (лабораторного) этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории (ПК-5.1);

- Выполнять процедуры аналитического этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории. (ПК-5.2);

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:

- Законодательства Российской Федерации, регулирующее профессиональную деятельность специалиста, нормы этики и морали в профессиональной деятельности;

- Методов и средств оценки условий производства, хранения, транспортировки и реализации пищевых продуктов и питьевой воды, а также специально оборудованных мест при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;

- Видов, форм санитарно-эпидемиологических, гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;

- Методов и способов отбора проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе окружающей среды, продуктов питания и объектов контроля для проведения санитарно-эпидемиологических исследований и испытаний;

- Национальных стандартов и нормативных правовых актов, определяющих требования к обеспечению качества лабораторных исследований;

- Правил работы в информационных системах в сфере здравоохранения и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;

- Методов и средств оценки факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;

- Перечня актов, содержащих обязательные требования, соблюдение которых оценивается при проведении мероприятий по контролю при осуществлении федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора;

- Порядка информирования непосредственного руководителя о результатах обследования объектов;

- 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;

- Проводить санитарно-эпидемиологическое обследование организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, а также в специально оборудованных местах при организации питания, в том числе при приготовлении пищи и напитков, их хранении и реализации населению;

- Готовить исследуемые образцы, оборудование для проведения санитарно-эпидемиологических исследований и обследований в соответствии с организационно-методическими документами;

- Проводить сравнительный анализ результатов санитарно-эпидемиологических исследований и обследований в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями, требованиями технических регламентов;

- Оформлять протокол санитарно-эпидемиологического исследования и испытания;

- Принимать пробы биологических материалов, образцов объектов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, и пищевых продуктов;

- Проводить анализ результатов лабораторных исследований по полученным описательным, полуколичественным и количественным данным, сопоставлять результаты с референтными значениями

- Проводить санитарно-эпидемиологическое обследование с инструментальным измерением факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека.

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

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

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся: лица, завершившие обучение и получившие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: Медико-профилактическое дело, Лабораторная диагностика, Бактериология, Гигиена и санитария, Гигиеническое

воспитание, Дезинфекционное дело, Лабораторное дело, Эпидемиология (паразитология), Энтомология, Лабораторная диагностика, Лечебное дело, Акушерское дело, Сестринское дело.

Трудоемкость обучения: 36 часов

Форма обучения: заочная с применением ДОТ

Режим занятий: 6 академических часов в день.

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

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации по теме «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции» содержит 6 разделов. В план подготовки входят лекции и самостоятельная работа.

7.1. Тематические разделы Программы и их содержание для совершенствования компетенций

| № п/п | Наименование раздела | Содержание раздела | Совершенствуемые компетенции |
|--------------|--|---|-------------------------------------|
| 1. | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции | 1.1. Нормативно-правовая база и основа проведения государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы 1.2. Содержание санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции 1.3. Идентификация пищевой продукции (процессов) для целей их отнесения к объектам технического регулирования технических регламентов | ОК-01, ОК-02, ПК-5.1, ПК-5.2 |
| 2. | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза информации, вынесенной производителем на маркировку потребительской упаковки пищевой продукции | 2.1. Требования к маркировке упакованной пищевой продукции 2.2. Общие требования к маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку 2.3. Требования к способам доведения маркировки | ОК-01, ОК-02, ПК-5.1, ПК-5.2 |
| 3. | Качество, пищевая ценность, критерии подлинности и методы выявления фальсификации продуктов питания | 3.1. Виды фальсификации 3.2. Способы подделки сертификатов 3.3. Методы выявления фальсификации продуктов питания 3.4. Выявление фальсификации молока и молочной продукции, включая фальсификацию жирами немолочного происхождения | ОК-01, ОК-02, ПК-5.1, ПК-5.2 |
| 4. | Определение стерингов и полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) | 4.1. Нормативно-правовая база 4.2. Методы определения стерингов и полиненасыщенных жирных кислот (ПНЖК) 4.3. Оценка результатов лабораторных исследований | ОК-01, ОК-02, ПК-5.1, ПК-5.2 |
| 5. | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с целью выявления фальсификации | 5.1. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза БАД к пище с целью выявления фальсификации 5.2. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы и рыбной продукции | ОК-01, ОК-02, ПК-5.1, ПК-5.2 |

| № п/п | Наименование раздела | Содержание раздела | Совершенствуемые компетенции |
|-------|---|--|------------------------------|
| 6. | Методические подходы к оценке идентификации и фальсификации мяса и мясной продукции | 6.1. Нормативно-правовая база 6.2. Установление соответствия (несоответствия) мяса и мясной продукции требованиям технических регламентов, государственных санитарно-эпидемиологических правил и норм | ОК-01, ОК-02, ПК-5.1, ПК-5.2 |

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;

- **дистанционное обучение:** ДПП ПК реализуется с применением ДОТ и электронного обучения в автоматизированной информационной системе дистанционного образования (СДО).

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

Кадровое обеспечение:

Программу реализуют опытные специалисты и работники ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области», 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 учебных и практических учреждений.

Состав преподавателей для проведения учебного процесса по Программе определяется приказом.

9. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И АТТЕСТАЦИИ

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

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 и представления образца Программы производственного контроля для своей организации.

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, промежуточной и итоговой аттестации по итогам освоения дисциплины

| Форма оценивания | |
|----------------------------------|------------------------------|
| Текущий и промежуточный контроль | Итоговая аттестация |
| Наблюдение | 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.

| № раздела (темы) дисциплины | Виды работ | Контроль выполнения самостоятельной работы |
|-----------------------------|---|--|
| 1-4 | Изучение тем каждого раздела дисциплины по лекциям и указанной литературе | Наблюдение |

| № раздела (темы) дисциплины | Виды работ | Контроль выполнения самостоятельной работы |
|--|--|--|
| Закрепление знаний теоретического материала | | |
| 1-4 | Ответы на вопросы по теме, тесты для самоконтроля, решение задач по теме | Наблюдение |
| Применение полученных знаний и практических навыков для анализа ситуации и выработки правильного решения | | |
| 1-4 | Ответы на вопросы по теме, тесты для самоконтроля, решение задач по теме | Наблюдение |

10.3. Фонд оценочных средств

10.3.1 Примерные вопросы для самопроверки:

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

15. Каким образом микроорганизмы влияют на пищевые продукты?

10.3.2. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

| Код компетенции | Этапы совершенствования компетенций | | | |
|-----------------|-------------------------------------|---|---|---|
| | 1 | 2 | 3 | 4 |
| ОК-01 | + | + | + | + |
| ОК-02 | + | + | + | + |
| ПК-5.1 | + | + | + | + |
| ПК-5.2 | + | + | + | + |

10.3.3. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Оценивание формирования компетенций осуществляется посредством прохождения слушателями форм текущего контроля.

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

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

| Код компетенции по ФГОС ВО | Показатели освоения (код показателя освоения) | Разделы (этапы) дисциплины и формы оценивания | | | | | | | Обеспеченность оценивания компетенции |
|----------------------------|---|---|---|---|---|---|---|---------|---------------------------------------|
| | | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | Экзамен | |
| ОК-01 | Знания | + | + | + | + | + | + | + | + |
| | Умения | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ОК-02 | Знания | + | + | + | + | + | + | + | + |
| | Умения | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПК-5.1 | Знания | + | + | + | + | + | + | + | + |
| | Умения | + | + | + | + | + | + | + | + |
| ПК-5.2 | Знания | + | + | + | + | + | + | + | + |
| | Умения | + | + | + | + | + | + | + | + |
| Итого: | | + | + | + | + | + | + | + | + |

10.3.4. 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) |
| | Правильность ответов |
| | Чёткость изложения и интерпретации знаний |
| Умения | Освоение методик – умения решать задачи |
| | Умение использовать теоретические знания для выполнения заданий |
| | Умение проверять решение и анализировать результаты |
| | Умение качественно выполнять задания |
| Навыки | Навыки решения стандартных/нестандартных задач |
| | Быстрота выполнения трудовых действий Объём выполненных заданий |
| | Качество выполнения трудовых действий |
| | Самостоятельность планирования выполнения трудовых действий |

10.3.5 Критерии оценок успеваемости по итогам освоения курса

10.3.5.1. 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.

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 |

10.3.4.2. Примерные вопросы тестов для проведения экзамена в формате тестирования

1. Каким документом установлен термин «Санитарно-эпидемиологическая экспертиза»:

- A. ТР ТС 021/2011;
- B. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- C. Приказ Роспотребнадзора от 19.07.2007 N 224 (ред. от 16.11.2018) «О санитарно-эпидемиологических экспертизах, обследованиях, исследованиях, испытаниях и токсикологических, гигиенических и иных видах оценок»;
- D. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

2. В каком нормативном документе установлено понятие «Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия»?

- A. ТР ТС 022/2012;
- B. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- C. ТР ТС 033/2013;
- D. ТР ЕАЭС 044/2017.

3. Каким методом проводится проверка соответствия физико-химических и (или) микробиологических показателей пищевой продукции признакам, изложенным в определении такой пищевой продукции в ТР ТС 021/2011:

- A. органолептический метод;
- B. визуальный метод;
- C. аналитический метод;
- D. по наименованию.

4. Чем отличается санитарно-эпидемиологическая экспертиза от санитарно-эпидемиологической оценки?

A. При санитарно-эпидемиологической экспертизе устанавливается соответствие (несоответствие) проектной и иной документации, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ, услуг, предусмотренных ФЗ N 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», техническим регламентам, государственным санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам, а при санитарно-эпидемиологической оценке проводится установление вредного воздействия

на человека факторов среды обитания, определению степени этого воздействия и прогнозирование санитарно-эпидемиологической обстановки;

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

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

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

5. Какая продукция относится к скоропортящейся пищевой продукции?

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

В. Пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 7 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды пищевой продукции, требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки (транспортирования) в целях сохранения безопасности и предотвращения развития в ней болезнетворных микроорганизмов, микроорганизмов порчи и (или) образования токсинов до уровней, опасных для здоровья человека;

С. Пищевая продукция, сроки годности которой не превышают 5 дней, если иное не установлено техническими регламентами Таможенного союза на отдельные виды

пищевой продукции, не требующая специально создаваемых температурных режимов хранения и перевозки;

D. Пищевая продукция, для которой установлены требования к содержанию и (или) соотношению отдельных веществ или всех веществ и компонентов.

6. Понятие «Маркировка пищевой продукции»?

A. Информация о пищевой продукции, нанесенная в виде надписей, рисунков, знаков, символов, иных обозначений и (или) их комбинаций на потребительскую упаковку, транспортную упаковку или на иной вид носителя информации, прикрепленного к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке, или помещенного в них либо прилагаемого к ним;

B. Сведения о пищевой продукции, которые свидетельствуют о наличии свойств пищевой продукции, позволяющих отличить ее от другой пищевой продукции;

C. Информация, которая помещается в потребительскую упаковку и (или) транспортную упаковку либо прилагается к потребительской упаковке и (или) к транспортной упаковке;

D. Информация, нанесенная на листок-вкладыш, прикрепленный к потребительской упаковке и (или) транспортной упаковке.

7. Что должен обеспечивать способ нанесения маркировки?

A. Способ нанесения маркировки должен обеспечивать ее сохранность в течение всего срока годности пищевой продукции при соблюдении установленных изготовителем условий хранения;

B. Четкость и разборчивость используемого в маркировке шрифта;

C. Понятность;

D. Контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации, обеспечивающие возможность прочтения информации без применения оптических приспособлений.

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

A. В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, предназначенная изготовителем для дальнейшей фасовки (конфеты, сахар-песок и другая пищевая продукция), маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 1 части 4.1 ТР ТС 022/2011;

В. В случае если в транспортную упаковку помещена пищевая продукция без потребительской упаковки, маркировка транспортной упаковки, в которую помещена такая пищевая продукция, должна соответствовать требованиям, предусмотренным пунктом 1 части 4.1 ТР ТС 022/2011;

С. В случае, если маркировка может быть доведена до сведения потребителей такой продукции без нарушения целостности транспортной упаковки;

Д. В случае, если в маркировке пищевой продукции, помещенной в транспортную упаковку, указаны дополнительные сведения.

9. Что относится к критериям легкочитаемости маркировки?

А. Четкость и разборчивость используемого в маркировке шрифта, а также контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации, обеспечивающие возможность прочтения информации без применения оптических приспособлений;

В. Однозначность передачи смысла информации о пищевой продукции в форме текста либо текста и изображения;

С. Контраст между цветом фона и цветом нанесенной на него информации;

Д. Разборчивость используемого в маркировке шрифта.

10. Виды фальсификации продовольственных товаров?

А. Ассортиментная (видовая); качественная; количественная; стоимостная; информационная; комплексная;

В. Качественная; количественная; стоимостная; информационная; комплексная;

С. Ассортиментная (видовая); качественная; количественная; комплексная;

Д. Ассортиментная (видовая); качественная; стоимостная; информационная; комплексная.

11. Методы выявления фальсификации?

А. Регистрационные; расчетные; измерительные; экспертные;

В. Органолептические; регистрационные; расчетные; измерительные; экспертные;

С. Органолептические; расчетные; измерительные; экспертные;

Д. Органолептические; регистрационные; расчетные; экспертные.

12. Что такое идентификация пищевых продуктов?

А. Это установление соответствия пищевых продуктов (в том числе молока и молочной продукции) их заявленному наименованию (вид, класс, категория, сорт, географическое происхождение) путем исследования тождественности показателей

аутентичным образцам и/или их описанию, опубликованным в соответствующих документах, и информации, содержащейся в сопроводительных документах и потребительских этикетках, с применением аналитических и органолептических методов;

В. Действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью;

С. Это установление соответствия пищевых продуктов (в том числе молока и молочной продукции) и информации, содержащейся в сопроводительных документах и потребительских этикетках, с применением аналитических методов;

Д. Потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность.

13. Что такое регистрационный метод выявления фальсификации?

А. Это метод, в основе которого лежит определение показателей по средствам использования органов чувств человека: зрения, слуха, обоняния, осязания и вкуса;

В. Наблюдение и подсчет предметов, событий, явлений, затрат, случаев;

С. Это метод, основанный на расчетных методах определения показателей качества с помощью математических формул;

Д. Это метод, при котором определение показателей сводится к обобщению мнений группы специалистов.

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

А. Бузина черная;

В. Береза повислая;

С. Фенхель обыкновенный;

Д. Барбарис.

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

А. Не выше минус 18 °С;

В. Не выше минус 25 °С;

С. Не выше минус 12 °С;

Д. Не выше минус 5 °С.

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

А. До температуры не выше минус 2 °С;

В. До температуры не выше минус 1 °С;

- C. До температуры не выше минус 3 °С;
D. До температуры не выше минус 5 °С.
17. Каким методом проводится идентификация пищевой рыбной продукции?
A. По наименованию и визуальным методом;
B. Органолептическим;
C. Аналитическим;
D. Всеми перечисленными.
18. Кто проводит государственную регистрацию БАД?
A. Управление РПН;
B. Учреждение ФБУЗ;
C. Органы по сертификации;
D. Федеральная служба РПН.
19. Какое содержание биологически активных веществ, полученных из растений и (или) их экстрактов от величины их разовой терапевтической дозы, в качестве лекарственных средств, должно быть в БАД?
A. В пределах от 5 до 15%;
B. В пределах от 15 до 20%;
C. В пределах от 20 до 40%;
D. В пределах от 10 до 50%.
20. Что такое полиненасыщенные жирные кислоты?
A. Это жирные кислоты, которые содержат более одной двойной связи в своей основной цепи;
B. Это жирные кислоты, молекулы которых имеют единственную одну двойную связь между соседними атомами углерода;
C. Это одноосновные жирные кислоты, в структуре которых присутствуют одна (мононенасыщенные ЖК) или две и более (полиненасыщенные ЖК) двойных связей между соседними атомами углерода;
D. Это длинные цепочки углеродных атомов с кислотной группой (COOH) на конце.
21. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты, специализированные на молочной основе. Определение содержания Омега-3 и Омега-6 жирных кислот методом газовой хроматографии
A. ГОСТ Р 56416-2015;
B. МУК 4.1.3653-20;

C. МУК 4.1.3667-20;

D. ТР ТС 033/2013.

22. Методические указания по определению стерина в молоке и молочной продукции методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием – это :

A. МУК 4.1.3653-20;

B. МУК 4.1.3667-20;

C. ТР ТС 033/2013;

D. МУК 4.2.1884-04.

23. Температура окружающего воздуха для определения стерина в соответствии с МУК 4.1.3653-20?

A. От 20 °С до 30 °С;

B. От 15 °С до 30 °С;

C. От 10 °С до 20 °С;

D. От 10 °С до 30 °С.

24. При какой температуре в любой точке измерения допускается выпускать в реализацию п/ф мясные и мясосодержащие?

A. Не выше 0°С;

B. Не выше 2°С;

C. Не выше 4°С;

D. Не выше 6°С.

25. Схема декларирования мясной продукции 3D включает в себя

A. Формирование, анализ технической документации и осуществление производственного контроля;

B. Проведение испытаний образцов;

C. Принятие и регистрация декларации о соответствии и нанесение единого знака обращения;

D. Все вышеперечисленное.

**11. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
ДИСЦИПЛИНЫ
БИБЛИОГРАФИЧЕСКИЙ СПИСОК**

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
2. Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
3. Федеральный закон от 29.06.2015 N 162-ФЗ "О стандартизации в Российской Федерации".
4. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей».
5. СП 2.3.6.3668-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию».
6. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 «О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе».
7. Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 029/2012, ТР ЕАЭС 044/2017, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 015/2011).
8. ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки.
9. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции.
10. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции.
11. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию.
12. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции.
13. ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции.

14. Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" ТР ТС 022/2011 (Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 г. N 881).

15. ТР ТС 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».

16. МУК 4.1.3653-20. 4.1. «Методы контроля. Химические факторы. Определение стертинов в молоке и молочной продукции методом газовой хроматографии с масс-спектрометрическим детектированием. Методические указания».

17. МУК 4.1.3667-20. 4.1. «Методы контроля. Химические факторы. Определение стертинов в молоке и молочной продукции методом газовой хроматографии. Методические указания».

18. ГОСТ Р 56416-2015. Национальный стандарт Российской Федерации. Продукты специализированные на молочной основе. Определение содержания Омега-3 и Омега-6 жирных кислот методом газовой хроматографии.

Основная литература

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

Дополнительная литература

1. Гамов В.К., Павлова Ж.П., Колмогоров Ю.М. Экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. Владивосток: Изд-во ДВГАЭУ, 2000. 248 с.

2. Боровикова Л.А., Гримм А.И., Дорофеев А.Л. Исследование продовольственных товаров: учеб, пособие для товаровед. фак. торг. вузов. - М.: Экономика. 1980. - 336 с.

3. Защита прав потребителей: учебное пособие для вузов/ А.В. Селянин. - М.: Юрид. дом «Юстицинформ», 2006.- 247 с.

4. Маркировка и сертификация товаров и услуг: учебное пособие для вузов/ В.П. Федько, А.И. Альбеков. - Ростов н/д: Феникс, 1998.- 639 с.

5. Дзахмишева, И.Ш. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров / И.Ш. Дзахмишева. - М.: Дашков и К°, 2018. - 508 с.

6. Кутняхова, Л. В. Органолептическая оценка качества продовольственных товаров / Л.В. Кутняхова. - М.: Высшая школа, 2017. - 144 с.

7. Гончаров, В. Д. Маркетинг продовольственных товаров в России / В.Д. Гончаров. - М.: Финансы и статистика, 2019. - 176 с.

8. Янова, М. А. Стандартизация и сертификация мяса и мясных продуктов [Электронный ресурс]: методические указания к практическим занятиям / М. А. Янова; Красноярский государственный аграрный университет. – Красноярск, 2020. – 51 с.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронная библиотека Российской Государственной Библиотеки (РГБ):

<http://www.rsl.ru/>

2. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации «Техэксперт»: <http://docs.cntd.ru/>

3. Некоммерческая интернет-версия системы КонсультантПлюс:

<http://www.consultant.ru/>

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

13. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

АННОТАЦИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ТЕМЕ

«Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции (включая маркировку). Выявление фальсификации пищевой продукции»

| | | |
|------------------------------------|--|---|
| Специальность | Медико-профилактическое дело, Лабораторная диагностика, Бактериология, Гигиена и санитария, Гигиеническое воспитание, Дезинфекционное дело, Лабораторное дело, Эпидемиология (паразитология), Энтмология, Лабораторная диагностика, Лечебное дело, Акушерское дело, Сестринское дело. | |
| Цель | Совершенствование имеющихся компетенций, приобретение новых компетенций для повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации. | |
| Задачи программы | - обновление имеющихся теоретических и освоение новых знаний, методик и изучение передового практического опыта вопросам организации и проведения производственного контроля в организациях дошкольного образования; - усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по вопросам организации и проведения производственного контроля в организациях дошкольного образования | |
| Категория обучающихся | лица, завершившие обучение и получившие среднее профессиональное образование по одной из специальностей: Медико-профилактическое дело, Лабораторная диагностика, Бактериология, Гигиена и санитария, Гигиеническое воспитание, Дезинфекционное дело, Лабораторное дело, Эпидемиология (паразитология), Энтмология, Лабораторная диагностика, Лечебное дело, Акушерское дело, Сестринское дело. | |
| Трудоемкость | 36 часов | |
| Форма обучения | Заочная с применением ДОТ | |
| Режим занятий | 6 акад. часов в день | |
| Характеристика компетенций, | ОК-01 | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам |

| | | |
|---|--------|---|
| подлежащих совершенствованию в результате освоения программы | ОК-02 | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности |
| | ПК-5.1 | Выполнять процедуры преаналитического (лабораторного) этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории |
| | ПК-5.2 | Выполнять процедуры аналитического этапа санитарно-эпидемиологических исследований в соответствии с профилем санитарно-гигиенической лаборатории |