

**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 ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ»**

УТВЕРЖДАЮ

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

И.В. Драй



« 17 » марта 2023 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ
КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ТЕМЕ**

**«Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере
общественного питания, производства и реализации пищевой продукции»**

Санкт-Петербург

2023

1. СОСТАВ РАБОЧЕЙ ГРУППЫ

Разработчики дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции»: Харченко И.Г., Сухова Е.А., Алказ М.В., Черкай З.Н.

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции» составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

– Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ;

– 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 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»»;

– Федеральный закон от 30 декабря 2020 г. N 492-ФЗ «О биологической безопасности в Российской Федерации»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 31.07.2020 № 479н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по организации сестринского дела»»;

– 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»»;

– Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 31.07.2020 № 475н «Об утверждении профессионального стандарта «Медицинская сестра/медицинский брат»».

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.....	4
3. Характеристика программы.....	4
4. Планируемые результаты обучения.....	6
5. Календарный учебный график	8
6. Учебный план.....	8
7. Рабочая программа	9
8. Организационно-педагогические условия реализации программы.....	11
9. Формы контроля и аттестации	12
10. Оценочные средства	12
11. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	21
12. Материально-техническое обеспечение дисциплины	23
13. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины.....	23
аннотация.....	24

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции» представляет собой совокупность требований, обязательных при ее реализации в рамках системы образования.

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

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

2.3. Задачи Программы:

- Обновление существующих теоретических знаний, овладение необходимым уровнем знаний по гигиене питания и общей гигиене, требованиям нормативно-правовых актов в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции, избранным вопросам смежных дисциплин;

- Усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по выполнению профессиональных задач по гигиене питания и общей гигиене в рамках имеющейся квалификации санитарного врача.

3. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

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

3.2. Программа реализуется в заочной форме обучения 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 «Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции»	Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 31.07.2020 № 479н «Об утверждении профессионального стандарта «Специалист по организации сестринского дела»»	5, 6
	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

Приказ Минтруда и социальной защиты РФ от 31.07.2020 № 475н «Об утверждении профессионального стандарта «Медицинская сестра/медицинский брат»	5
---	---

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);

- Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде (ОК-04);
- **профессиональные компетенции (ПК):**
- Проводить обследования территорий, зданий, помещений, оборудования на установление соответствия требованиям санитарного законодательства (ПК-1.1);
- Осуществлять техническое ведение социально-гигиенического мониторинга с заполнением форм государственного статистического наблюдения (ПК-1.5);

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 в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей, в сфере труда и социальной защиты;
- методов и средств оценки соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к обеспечению безопасных и безвредных условий эксплуатации общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;
- методы и средства оценки условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальной оценки условий труда;
- 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;
- 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;
- видов формы санитарно-эпидемиологических-гигиенических и санитарно-противоэпидемических мероприятий;
- 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 производственных, общественных помещений, зданий, сооружений, оборудования, транспорта, технологического оборудования, технологических процессов;
- проводить санитарно-эпидемиологическое обследование условий труда, рабочего места и трудового процесса, в том числе специальную оценку условий труда;
- 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;
- проводить санитарно-эпидемиологическое обследование с инструментальным измерением факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека;
- разрабатывать план санитарно-противоэпидемических мероприятий;

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Виды занятий	Методика проведения занятий	Всего часов по разделам Программы
Лекции	ДОТ(ЭО)	29
СР	ДОТ(ЭО)	5
Итоговая аттестация	Экзамен	2

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Категория обучающихся: 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.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего часов	Форма контроля		
			Лекции	Самостоят. работа	
1	2	3	4	5	6
1.	Качество и безопасность пищевых продуктов.	6	5	1	Промежуточный контроль (наблюдение)
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий пищевой промышленности	7	6	1	Промежуточный контроль (наблюдение)
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	7	6	1	Промежуточный контроль (наблюдение)
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций торговли, к условиям транспортировки, приема, хранения, отпуска пищевых продуктов, срокам годности	7	6	1	Промежуточный контроль (наблюдение)
5.	Инфекционные и неинфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	7	6	1	Промежуточный контроль (наблюдение)
	Итоговая аттестация	2			Экзамен (тестовый контроль)
Итого:		36	29	5	

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации по теме «Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции» содержит 5 разделов. 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.	Качество и безопасность пищевой продукции	1.1. Термины и определения 1.2. Нормативные документы	ОК-01, ОК-04, ПК-1.1, ПК-1.5
2.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий пищевой промышленности	2.1. Требования к устройству 2.2. Требования к оборудованию 2.3. Требования к содержанию	ОК-01, ОК-04, ПК-1.1, ПК-1.5
3.	Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	3.1. Требования к размещению, устройству, планировке объектов общественного питания 3.2. Требования к санитарно-техническому состоянию, содержанию помещений объектов общественного питания 3.3. Требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, переработки, реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов 3.4. Требования к технологическим процессам приготовления блюд на объектах общественного питания 3.5. Требования к условиям труда, соблюдению правил личной гигиены работников	ОК-01, ОК-04, ПК-1.1, ПК-1.5
4.	Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию организаций торговли, к условиям транспортировки, приема, хранения, отпуска пищевых продуктов, срокам годности	4.1. Требования к устройству организаций торговли 4.2. Требования к оборудованию и содержанию организаций торговли 4.3. Требования к условиям транспортировки, приемки, хранения, отпуска пищевых продуктов, срокам годности	ОК-01, ОК-04, ПК-1.1, ПК-1.5

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Совершенствуемые компетенции
5.	Инфекционные и неинфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика	5.1. Понятие о микроорганизмах 5.2. Инфекционные заболевания 5.3. Неинфекционные заболевания 5.4. Пищевые отравления 5.5. Гельминтозы 5.6. Профилактика инфекционных и неинфекционных заболеваний, пищевых отравлений и гельминтозов	ОК-01, ОК-04, ПК-1.1, ПК-1.5

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
1-5	Изучение тем каждого раздела дисциплины по лекциям и указанной литературе	Наблюдение
Закрепление знаний теоретического материала		
1-5	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		
1-5	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	5
ОК-01	+	+	+	+	+
ОК-04	+	+	+	+	+
ПК-1.1	+	+	+	+	+
ПК-1.5	+	+	+	+	+

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

Оценивание формирования компетенций осуществляется посредством прохождения слушателями форм текущего контроля.

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	Экзамен	
ОК-01	Знания	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+
ОК-04	Знания	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+
ПК-1.1	Знания	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+
ПК-1.5	Знания	+	+	+	+	+	+	+
	Умения	+	+	+	+	+	+	+
Итого:		+	+	+	+	+	+	+

10.3.3. 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)
	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

10.3.4 Критерии оценок успеваемости по итогам освоения курса

10.3.4.1. Описание шкалы и критериев оценивания для проведения экзамена в формате тестирования

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. Здоровое питание – это

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

Б) питание, ежедневный рацион которого основывается на принципах, установленных настоящим Федеральным законом, отвечает требованиям безопасности и создает условия для физического и интеллектуального развития, жизнедеятельности человека и будущих поколений;

В) совокупность характеристик безопасных пищевых продуктов, отвечающих требованиям, установленным в соответствии с законодательством Российской Федерации;

Г) продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу;

2. Обращение пищевых продуктов, материалов и изделий – это

А) производство (изготовление), упаковка, реализация, хранение, перевозки и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации;

Б) производство (изготовление), хранение и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации;

В) производство (изготовление), упаковка, хранение пищевых продуктов на территории Российской Федерации;

Г) производство, упаковка, реализация и использование пищевых продуктов на территории Российской Федерации.

3. Что не относится к полномочиям федеральных органов государственной власти в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов и здорового питания?

А) внедрение принципов здорового питания и содействие их распространению;

Б) организация и осуществление подтверждения соответствия пищевых продуктов, материалов и изделий, процессов их производства (изготовления);

В) организация и проведение государственного надзора;

Г) правовое регулирование прав, обязанностей и ответственности граждан, органов местного самоуправления и должностных лиц местного самоуправления по решению вопросов местного значения.

4. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

А) N 29-ФЗ (ред. от 13.07.2020) от 02.01.2000;

- Б) № 52-ФЗ (ред. от 02.07.2021) от 30.03.1999;
- В) N 162-ФЗ (ред. от 30.12.2020) от 29.06.2015;
- Г) N 206-ФЗ от 13.07.2020.

5. Какой процедуре подвергаются пищевые продукты, содержащие в своем составе загрязнители, перед уничтожением или в процессе уничтожения?

- А) вносятся в реестр;
- Б) подвергаются обеззараживанию;
- В) промываются водой;
- Г) все варианты.

6. Допускается ли на предприятиях общественного питания, не имеющих цехового деления, работа с использованием сырья?

- А) Допускается без ограничения ассортимента;
- Б) Допускается при наличии ограничения ассортимента;
- В) Допускается работа с полуфабрикатами;
- Г) Допускается работа при согласовании с органами РПН.

7. При изготовлении блюд на предприятиях общественного питания должна обеспечиваться

- А) химическая безопасность;
- Б) биологическая безопасность;
- В) физическая безопасность, в т.ч. исключение попадания посторонних предметов;
- Г) все вышеперечисленное.

8. На какие категории делятся отходы, образующиеся в процессе производства (изготовления) пищевой продукции?

- А) отходы, состоящие из животных тканей;
- Б) отходы жизнедеятельности продуктивных животных;
- В) иные отходы (твердые отходы, мусор);
- Г) Все вышеперечисленное.

9. По каким документам может производиться изготовление продукция общественного питания?

- А) Технологическая карта;
- Б) ТТК;
- В) Технологическая инструкция;
- Г) Все вышеперечисленное.

10. В каких помещениях предприятий общественного питания должно использоваться бактерицидное оборудование?

- А) В цехах для порционирования блюд;
- Б) В кондитерских цехах по приготовлению крема и отделки кондитерских изделий;
- В) В цехах по приготовлению холодных блюд и приготовления мягкого мороженого;

Г) Все вышеперечисленное.

11. Какие загрязнения следует относить к химическим факторам?

- А) тепловое воздействие;
- Б) загрязнения токсичными веществами;
- В) микробиологические загрязнения;
- Г) паразитарные загрязнения.

12. Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат

- А) Контролю 1 раз в час;
- Б) Контролю 2 раза в день;
- В) Ежедневному контролю;
- Г) Контролю 1 раз в 2 дня.

13. Когда вступил в силу СанПиН 2.3/2.4.3590-20?

- А) 1 декабря 2020 года;
- Б) 1 января 2021 года;
- В) 1 марта 2021 года;
- Г) 1 сентября 2021 года.

14. При каком условии возможно хранение сырой и готовой продукции в одном холодильнике?

- А) Хранение в закрытых контейнерах;
- Б) Продукция должна быть одного вида;
- В) Хранение на разных полках;
- Г) Хранение в закрытых контейнерах и на разных полках.

15. Как часто необходимо сотрудникам, которые занимаются приготовлением блюд и имеют непосредственный контакт с продуктами и сырьем проходить осмотр на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела?

- А) 1 раз в день;
- Б) 1 раз в неделю;
- В) 2 раза в неделю;
- Г) 1 раз в 2 недели.

16. Когда вступили в силу СП 2.3.6.3668-20?
- А) 1 декабря 2020 года;
 - Б) 1 января 2021 года;
 - В) 1 марта 2021 года;
 - Г) 1 сентября 2021 года.
17. Где не допускается загрузка материалов, продукции, товаров?
- А) со стороны двора многоквартирного дома, где расположены входы в жилые помещения;
 - Б) из подземных тоннелей или закрытых дебаркадеров;
 - В) со стороны автомобильных дорог;
 - Г) с торцов жилых зданий.
18. Какая пищевая продукция не допускаются для реализации населению?
- А) пищевая продукция без товаросопроводительных документов;
 - Б) негерметичные, деформированные, консервы и банки с признаками бомбажа и микробиологической порчи;
 - В) пищевая продукция, не соответствующая органолептическим показателям;
 - Г) все перечисленные варианты.
19. Когда допускается реализация сырого молока на сельскохозяйственных рынках?
- А) при наличии ветеринарной справки;
 - Б) при наличии в месте его реализации предупреждающей надписи о необходимости его кипячения;
 - В) при наличии декларации о соответствии;
 - Г) все варианты.
20. Какая продукция не допускается для реализации в нестационарных торговых объектах и на ярмарках при отсутствии холодильного оборудования?
- А) Мед;
 - Б) Хлебобулочные изделия;
 - В) Сыры;
 - Г) Варенье.
21. Что такое инфекционные заболевания?
- А) группа заболеваний, вызываемых проникновением в организм патогенных (болезнетворных) микроорганизмов, вирусов и прионов;
 - Б) группа заболеваний, вызываемых проникновением в организм патогенных (болезнетворных) микроорганизмов и вирусов;

В) группа заболеваний, вызываемых проникновением в организм патогенных (болезнетворных) микроорганизмов и прионов;

Г) группа заболеваний, вызываемых проникновением в организм патогенных (болезнетворных) микроорганизмов, условно-патогенных микроорганизмов, вирусов и прионов.

22. Кто или что может являться источником кишечных инфекций?

А) больные люди и бактерионосители;

Б) животные;

В) предметы обихода;

Г) все перечисленное.

23. Какими основными признаками характеризуются кишечные инфекции?

А) фекально-оральным механизмом заражения, т. е. попадание возбудителя в организм происходит через рот, а возбудитель локализуется в кишечнике;

Б) пищевым, водным и контактно-бытовым путями передачи;

В) поражением органов желудочно-кишечного тракта; осенне-летней сезонностью;

Г) все перечисленное.

24. Какова классификация пищевых отравлений?

А) микробные и немикробные и невыясненной этиологии;

Б) микробные и немикробные;

В) немикробные и невыясненной этиологии;

Г) токсикоинфекции и химические отравления.

25. Спустя какое время проявления отравления появляются признаки отравления грибами?

А) 1-2 часа;

Б) 4-5 часов;

В) 6-10 часов;

Г) 24 часа.

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

Нормативные документы

1. Федеральный закон от 30.03.1999 N 52-ФЗ "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. Федеральный закон от 30.12.2006 N 271-ФЗ "О розничных рынках и о внесении изменений в Трудовой кодекс Российской Федерации".
5. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей".
6. Федеральный закон от 24.06.1998 N 89-ФЗ "Об отходах производства и потребления".
7. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения".
8. СанПиН 2.1.3684-21 "Санитарно-эпидемиологические требования к содержанию территорий городских и сельских поселений, к водным объектам, питьевой воде и питьевому водоснабжению, атмосферному воздуху, почвам, жилым помещениям, эксплуатации производственных, общественных помещений, организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий".
9. СанПиН 3.3686-21 "Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней".
10. СП 2.3.6.3668-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности торговых объектов и рынков, реализующих пищевую продукцию".
11. Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю), утвержденные Решением Комиссии Таможенного союза от 28.05.2010 N 299 (ред. от 03.08.2021) "О применении санитарных мер в Евразийском экономическом союзе".
12. Технические регламенты Таможенного союза (ТР ТС 021/2011, ТР ТС 022/2011, ТР ТС 005/2011, ТР ТС 033/2013, ТР ТС 024/2011, ТР ТС 023/2011, ТР ТС 034/2013, ТР ТС 029/2012, ТР ЕАЭС 044/2017, ТР ЕАЭС 040/2016, ТР ТС 015/2011).

13. ТР ТС 005/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности упаковки.
14. ТР ТС 021/2011. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции
15. ТР ТС 034/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности мяса и мясной продукции
16. ТР ТС 024/2011. Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию.
17. ТР ТС 033/2013. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности молока и молочной продукции.
18. ТР ЕАЭС 040/2016. Технический регламент Евразийского экономического союза. О безопасности рыбы и рыбной продукции.

Дополнительная литература

1. Архангельский В.И. и др. Общая гигиена, социально-гигиенический мониторинг. Руководство к практическим занятиям. Раздел «Общая гигиена». М.: Практическая медицина, 2014. – 330 с.
2. Васюкова, А.Т. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник / Т.Р. Любецкая; А.Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва : ИТК "Дашков и К", 2019. — 416 с.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

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

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

13. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

АННОТАЦИЯ

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ТЕМЕ

«Требования технических регламентов, санитарных норм и правил в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции»

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 компетенций специалиста, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.	
Задачи программы	<ul style="list-style-type: none">- Обновление существующих теоретических знаний, овладение необходимым уровнем знаний по гигиене питания и общей гигиене, требованиям нормативно-правовых актов в сфере общественного питания, производства и реализации пищевой продукции, избранным вопросам смежных дисциплин;- Усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по выполнению профессиональных задач по гигиене питания и общей гигиене в рамках имеющейся квалификации санитарного врача.	
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, подлежащих совершенствованию	ОК-01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
	ОК-04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

в результате освоения программы	ПК-1.1	Проводить обследования территорий, зданий, помещений, оборудования на установление соответствия требованиям санитарного законодательства
	ПК-1.5	Осуществлять техническое ведение социально-гигиенического мониторинга с заполнением форм государственного статистического наблюдения