

**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
гиgiene и эпидемиологии в городе
Санкт-Петербурге и Ленинградской
области»

И.В. Драй

11 » *апреля* 2023 г.



**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
ПО ТЕМЕ**

**«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ
НА ПРЕДПРИЯТИЯХ ПИТАНИЯ, КРИТЕРИИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ
БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ»**

Санкт-Петербург

2023

1. Состав рабочей группы

Разработчики дополнительной профессиональной программы повышения квалификации по теме «**Организация производственного контроля на предприятиях питания, критерии обеспечения безопасности пищевой продукции**», коллектив авторов ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»:

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

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «**Организация производственного контроля на предприятиях питания, критерии обеспечения безопасности пищевой продукции**» составлена в соответствии со следующими нормативными документами:

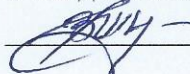
– Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 г. № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрировано в Минюсте России 25.08.2010 г. № 18247) квалификационных требований специалиста, утвержденных Приказом Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 23 июля 2010 г. N 541н "Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел "Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения";

– Приказ Минобрнауки от 23 августа 2017 г. № 816 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

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

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

И.о. начальника отдела оказания образовательных услуг ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области»

 В.А. Шнырева

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	10
9. Формы контроля и аттестации	11
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	24
Аннотация	25

2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации по теме «**Организация производственного контроля на предприятиях питания, критерии обеспечения безопасности 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 производственного контроля на предприятиях питания, 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 с использованием ДОТ на базе ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-Петербурге и Ленинградской области».

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

Лабораторная микология, Лечебное дело, Медико-профилактическое дело, Медицинская биохимия, Медицинская кибернетика, Общая гигиена, Организация здравоохранения и общественное здоровье, Паразитология, Педиатрия, Радиационная гигиена, Санитарно-гигиенические лабораторные исследования, Сестринское дело, Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы, Стоматология, Эпидемиология, Управление сестринской деятельностью.

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
Организация производственного контроля на предприятиях питания, критерии обеспечения безопасности пищевой продукции	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело» (утв. Приказом Министерства образования и науки РФ от 16.01.2017 № 21)	7

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

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

3.8. Организационно-педагогические условия реализации Программы включают:

- а) тематику учебных занятий и их содержание для совершенствования компетенций;
- б) учебно-методическое и информационное обеспечение;

- в) материально-техническое обеспечение;
- г) кадровое обеспечение.

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

4.1. Требования к квалификации:

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

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

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

У обучающихся совершенствуются следующие компетенции:

- универсальные компетенции (УК):

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

- общепрофессиональные компетенции (ОПК):

- готовность к осуществлению федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей (ПК-1);

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

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

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

В результате освоения Программы слушатель должен:

- усовершенствовать следующие необходимые знания:

- Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;

- правовые основы в области защиты прав потребителей;

- принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;

- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы гигиенического нормирования химических, физических и биологических факторов среды обитания человека в условиях населенных мест;

- гигиенические требования к качеству питьевой воды;

- порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований;

- практические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения.

- усовершенствовать следующие необходимые умения:

- применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;

- выявлять причинно-следственную связь между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение;

- применять методы и методики исследований (испытаний) и измерений;

- проводить отбор образцов продукции и проб для исследований, испытаний, измерений, проводить измерения факторов среды обитания;

- определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду.

5. КАЛЕНДАРНЫЙ УЧЕБНЫЙ ГРАФИК

Виды занятий	Методика проведения занятий	Всего часов по разделам Программы
Лекции	ДОТ(ЭО)	30
СР	ДОТ(ЭО)	4
Итоговая аттестация	Экзамен	2

6. УЧЕБНЫЙ ПЛАН

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

Трудоемкость обучения: 36 академических часов (1 неделя)

Форма обучения: заочная с использованием ДОТ.

Режим занятий: 6-8 академических часов в день.

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Всего часов	Форма контроля		
			Лекции	Самостоят. работа	
1	2	3	4	5	6
1.	Нормативно-правовое регулирование организации и проведения производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и предприятий торговли.	8	7	1	Текущий контроль (наблюдение)
2.	Производственный контроль. Цели и задачи производственного контроля.	6	5	1	Текущий контроль (наблюдение)
3.	Требования к программам производственного контроля.	13	12	1	Текущий контроль (наблюдение)

4.	Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала Оценка эффективности производственного контроля. Ответственность работодателя.	7	6	1	Текущий контроль (наблюдение)
	Итоговая аттестация	2			Экзамен (тестовый контроль)
Итого:		36	30	4	

7. РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

Рабочая программа дополнительного профессионального образования повышения квалификации по теме «**Организация производственного контроля на предприятиях питания, критерии обеспечения безопасности пищевой продукции**» содержит 4 раздела и осваивается в течение одной недели. В план подготовки входят лекции и самостоятельная работа реализуемые с применением дистанционных образовательных технологий.

7.1. Тематические разделы Программы и их содержание для совершенствования компетенций

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Совершенствуемые компетенции
1.	Нормативно-правовое регулирование организации и проведения производственного контроля на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и предприятий торговли.	1.1. Правовое регулирование 1.2. Нормативные документы	УК-1, ОПК-3, ПК-1
2.	Производственный контроль. Цели и задачи производственного контроля.	2.1. Цели и задачи производственного контроля 2.2. Планирование производственного контроля	УК-1, ОПК-3, ПК-1
3.	Требования к программам производственного контроля.	3.1. Титульная часть. 3.2. Пояснительная записка. 3.3. Разделы программы. 3.4. Входной контроль качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов, поступающих на предприятия общественного питания 3.5. Контроль качества и безопасности готовой продукции 3.6. Производственный контроль на этапе транспортировки	УК-1, ОПК-3, ПК-1

№ п/п	Наименование раздела	Содержание раздела	Совершенствуемые компетенции
		3.7. Производственный контроль на этапе хранения 3.8. Производственный контроль за реализацией 3.9. Контроль за санитарно-техническим состоянием помещений и оборудования 3.10. Производственный контроль за выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий 3.11. Контроль состояния производственной и окружающей среды	
4.	Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала Оценка эффективности производственного контроля. Ответственность работодателя.	4.1. Производственный контроль личной гигиены и обучения персонала 4.2. Оценка эффективности производственного контроля. 4.3. Ответственность работодателя.	УК-1, ОПК-3, ПК-1

7.2. Практические занятия

Практические занятия (семинары) не предусмотрены Программой.

8. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Для реализации программы используются следующие образовательные технологии:

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

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

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

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

Кадровое обеспечение:

Программу реализуют опытные работники ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в городе Санкт-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 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.

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

10. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

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

Форма оценивания	
Текущий и промежуточный контроль	Итоговая аттестация
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. Затраты времени на выполнение тестовых заданий соответствуют времени работы, предусмотренному учебным планом по программе повышения квалификации.

№ раздела (темы) дисциплины	Виды работ	Контроль выполнения самостоятельной работы
1-6	Изучение тем каждого раздела дисциплины по лекциям и указанной литературе	Наблюдение
Закрепление знаний теоретического материала		
1-6	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		
1-6	Ответы на вопросы по теме, тесты для самоконтроля, решение задач по теме	Наблюдение

10.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации успеваемости

10.3.1 Примерная тематика контрольных вопросов

1. Какие нормативные документы регламентируют требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации.
2. Что может являться объектами производственного контроля в организациях и у индивидуальных предпринимателей?
3. Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
4. С какой периодичностью осуществляют производственный бактериологический контроль санитарного состояния пищевых объектов?
5. Кто должен разработать и утвердить программу производственного контроля?
6. Дайте определение понятию «производственный контроль».
7. Назовите цели и задачи производственного контроля.
8. Что представляют собой санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия?
9. Дайте определение понятию «критические контрольные точки».
10. Что такое поточность технологического процесса?
11. Какие сведения содержит титульная часть программы производственного контроля?
12. Что включает собственно программа производственного контроля?
13. Что регламентирует программа производственного контроля?
14. Что включает производственный контроль на этапах технологического процесса?
15. Что включает контроль качества и безопасности продукции для предприятий общественного питания?
16. Что включает в себя производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала?
17. Что представляет собой производственный контроль обучения персонала?
18. С какой периодичностью рекомендуется проводить инструктаж персонала по вопросам производственного контроля?
19. Каковы критерии оценки эффективности производственного контроля?
20. Что является показателями эффективности производственного контроля?

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
УК-1	+	+	+	+
ОПК-3	+	+	+	+
ПК-1	+	+	+	+

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

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

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

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

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

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)

Показатели оценивания	Критерии оценивания
	Полнота ответов
	Правильность ответов
	Чёткость изложения и интерпретации знаний
Умения	Освоение методик - умение решать (типовые) практические задачи, выполнять (типовые) задания
	Умение использовать теоретические знания для выбора методики решения задач, выполнения заданий
	Умение проверять решение и анализировать результаты
	Умение качественно оформлять (презентовать) решения задач и выполнения заданий
Навыки	Навыки решения стандартных/нестандартных задач
	Быстрота выполнения трудовых действий Объём выполненных заданий
	Качество выполнения трудовых действий
	Самостоятельность планирования выполнения трудовых действий

10.4.4. Вопросы для самопроверки по темам (разделам)

Раздел 1

1. Какие нормативные документы регламентируют требования к обеспечению безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации?
2. Что может являться объектами производственного контроля в организациях и у индивидуальных предпринимателей?
3. Какие процедуры должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления)?
4. С какой периодичностью осуществляют производственный бактериологический контроль санитарного состояния пищевых объектов?
5. Кто должен разработать и утвердить программу производственного контроля?

Раздел 2

1. Дайте определение понятию «производственный контроль».
2. Назовите цели и задачи производственного контроля.
3. Что представляют собой санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия?
4. Дайте определение понятию «критические контрольные точки».

5. Что такое поточность технологического процесса?

Раздел 3

1. Какие сведения содержит титульная часть программы производственного контроля?
2. Что включает собственно программа производственного контроля?
3. Что регламентирует программа производственного контроля?
4. Что включает производственный контроль на этапах технологического процесса?
5. Что включает контроль качества и безопасности продукции для предприятий общественного питания?

Раздел 4

1. Что включает в себя производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала?
2. Что представляет собой производственный контроль обучения персонала?
3. С какой периодичностью рекомендуется проводить инструктаж персонала по вопросам производственного контроля?
4. Каковы критерии оценки эффективности производственного контроля?
5. Что является показателями эффективности производственного контроля?

10.4.5 Критерии оценок промежуточной аттестации успеваемости по итогам освоения курса

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

Текущий контроль (контрольные вопросы)

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

Промежуточный контроль (тестовый контроль)

- оценка «отлично» - процент правильных ответов 90-100%;
- оценка «хорошо» - процент правильных ответов 80-89%;

- оценка «удовлетворительно» - процент правильных ответов 70-79%.

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

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

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

Экзаменационное тестирование проводит преподаватель, ведущий учебный курс.

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

Примерная шкала оценивания знаний при тестовой форме проведения экзамена:

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

10.4.5.3. Примерные вопросы тестов для проведения аттестации в форме экзамена

1. При осуществлении производственного контроля могут использоваться результаты выполненных при проведении специальной оценки условий труда исследований и измерений вредных и опасных производственных факторов, проведенных испытательной лабораторией, аккредитованной в соответствии с законодательством РФ об аккредитации в национальной системе аккредитации, но не ранее чем

- A. за три месяца до проведения указанного производственного контроля
- B. за четыре месяца до проведения указанного производственного контроля
- C. за пять месяцев до проведения указанного производственного контроля
- D. за шесть месяцев до проведения указанного производственного контроля

2. Производственный бактериологический контроль санитарного состояния пищевых объектов в цехах и отделах по производству и перефасовке готовых мясо- и птицепродуктов осуществляют в порядке и с периодичностью не реже

- A. 2 раз в месяц
- B. 1 раза в месяц
- C. 2 раз в неделю
- D. 1 раза в неделю

3. Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки проверяется

- A. не реже 1 раза в 3 месяца
- B. не реже 1 раза в 6 месяцев
- C. не реже 1 раза в год

D. не реже 1 раза в неделю

4. Производственный бактериологический контроль санитарного состояния пищевых объектов на производстве молочных и молочносодержащих продуктов осуществляют в порядке и с периодичностью не реже

- A. 2 раз в месяц
- B. 1 раза в месяц
- C. 2 раз в неделю
- D. 1 раза в неделю

5. Производственный бактериологический контроль санитарного состояния пищевых объектов в цехах по производству продуктов на молочной основе для детей первого года жизни осуществляют в порядке и с периодичностью не реже

- A. 2 раз в месяц
- B. 1 раза в месяц
- C. 2 раз в неделю
- D. 1 раза в неделю

6. Стерилизаторы подлежат бактериологическому контролю после их установки (ремонта), а также в ходе эксплуатации

- A. не реже одного раза в квартал в рамках производственного контроля
- B. не реже двух раз в квартал в рамках производственного контроля
- C. не реже одного раза в год в рамках производственного контроля
- D. не реже двух раз в год в рамках производственного контроля

7. Основными задачами производственного контроля на предприятиях общественного питания являются:

- A. соблюдение требований Технических регламентов и выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- B. предотвращение санитарных правонарушений на объекте;
- C. предупреждение (профилактика) инфекционных, в том числе острых кишечных, инфекций и неинфекционных заболеваний, включая пищевые отравления
- D. все вышеперечисленные варианты

8. Производственный контроль планируется для каждого объекта с учетом

- A. видов и объемов осуществляемой деятельности и производственных мощностей
- B. планировки помещения, оборудования и структуры организации
- C. обеспеченности кадрами, в том числе специалистами, имеющими квалификацию, необходимую для осуществления производственного контроля
- D. все вышеперечисленные варианты

9. Что определяют, проводя анализ опасных факторов и рассматривая отдельно все операции (этапы) технологического процесса?

- A. Визуальный контроль
- B. Лабораторно-инструментальный контроль
- C. Критические контрольные точки
- D. Периодичность контроля

10. Результаты проведения производственного контроля заносятся в контрольный журнал, в котором отражаются
- A. название нормативного документа, его разделы и пункты
 - B. констатируется соответствие или несоответствие фактического состояния объекта, его подразделений по каждому пункту проверки
 - C. приводятся данные лабораторного и инструментального контроля
 - D. все вышеперечисленные варианты
11. Программа производственного контроля регламентирует:
- A. организацию и осуществление производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий при осуществлении хозяйственной и иной деятельности, выполнении работ и оказании услуг
 - B. устанавливает требования к объектам, точкам контроля, объему, срокам (периодичность) и видам (формы) контроля
 - C. определяет функциональные обязанности должностных лиц и сотрудников предприятия, организации, учреждения, а также функции других юридических лиц и (или) индивидуальных предпринимателей, осуществляющих те или иные виды контроля на договорной основе
 - D. все вышеперечисленные варианты
12. Санитарно-техническое состояние помещений и оборудования, наличие его в достаточном количестве, правильность расстановки проверяется
- A. не реже 1 раза в 3 месяца
 - B. не реже 1 раза в 6 месяцев
 - C. не реже 1 раза в год
 - D. не реже 1 раза в неделю
13. Что содержит титульная часть программы производственного контроля?
- A. все сведения о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе и объекте, на котором осуществляется деятельность; юридический и фактический адреса; номера контактных телефонов; вид осуществляемой деятельности; номер, дату приказа о назначении ответственного лица за осуществление производственного контроля; сведения о лице, ответственном за организацию и проведение производственного контроля
 - B. все сведения о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе и объекте, на котором осуществляется деятельность; юридический и фактический адреса; номера контактных телефонов; вид осуществляемой деятельности; сведения о лице, ответственном за организацию и проведение производственного контроля
 - C. все сведения о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе и объекте, на котором осуществляется деятельность; юридический и фактический адреса; номера контактных телефонов; вид осуществляемой деятельности; номер, дату приказа о назначении ответственного лица за осуществление производственного контроля
 - D. все сведения о юридическом лице или индивидуальном предпринимателе и объекте, на котором осуществляется деятельность; юридический и фактический адреса; номера контактных телефонов; вид осуществляемой деятельности; номер, дату приказа о назначении ответственного лица за осуществление производственного контроля

14. Что НЕ включает производственный контроль на этапах технологического процесса?
- A. контроль за соответствием технологического процесса действующей нормативной и технической документации
 - B. контроль за соблюдением поточности технологического процесса
 - C. определение контрольных критических точек и нормируемых показателей
 - D. контроль товарно-сопроводительной документации
15. Что включает контроль качества и безопасности продукции для предприятий общественного питания?
- A. контроль органолептических показателей при каждой приемке продукции
 - B. критерии готовности обязательно должны указываться в технологической документации
 - C. лабораторный контроль готовой продукции по микробиологическим показателям с периодичностью не реже 1 раза в 6 месяцев
 - D. все вышеперечисленные варианты
16. Производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала должен осуществляться
- A. 1 раз в час
 - B. 1 раз в день
 - C. 2 раза в день
 - D. 1 раз в смену
17. Что включает производственный контроль за соблюдением правил личной гигиены персонала?
- A. контроль за наличием у персонала личных медицинских книжек
 - B. контроль за своевременным прохождением предварительных, при поступлении, и периодических медицинских обследований, проведением гигиенического обучения персонала
 - C. контроль за наличием достаточного количества чистой санитарной и (или) специальной одежды, средств для мытья и дезинфекции рук, аптечки первой помощи
 - D. все вышеперечисленные варианты
18. С какой частотой проводится производственный контроль обучения персонала?
- A. не реже 1 раза в 2 года
 - B. не реже 1 раза в год
 - C. не реже 2 раз в год
 - D. не реже 2 раз в квартал
19. По какой статье предусмотрена административная ответственность за нарушение законодательства в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, выразившееся в нарушении действующих санитарных правил и гигиенических нормативов, требований технических регламентов, невыполнении санитарно-гигиенических и противоэпидемических мероприятий?
- A. ст. 6.3 КоАП РФ
 - B. ст. 14.43 КоАП РФ
 - C. ст. 6.6 КоАП РФ
 - D. ст. 14.44 КоАП РФ

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

Нормативные документы:

1. СанПиН 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания"
2. СП 2.2.3670-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда»
3. ГОСТ 12.0.003–2015 «ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация»
4. ГОСТ 12.1.007-76 «ССБТ. Вредные вещества. Классификация и общие требования безопасности»
5. Р 2.2.2006-05 «Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда».
6. СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий».
7. Методики № 33н от 24.01.2014 «Методика проведения специальной оценки условий труда».
8. № 52-ФЗ от 30 марта 1999 года «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»
9. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 25.05.2020, с изм. от 14.07.2020)
11. Методические рекомендации по проверке создания и обеспечения функционирования системы управления охраной труда (Утверждено Приказом Роструда от 21.03.2019 №77)
12. ГОСТ Р ИСО 31000-2019 «Менеджмент риска. Принципы и руководство» (Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2019 г. N 1379-ст)
13. ГОСТ Р 51897-2011. Менеджмент риска. Термины и определения. (Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 16 ноября 2011 г. N 548-ст.).
14. ГОСТ Р 58771-2019 «Менеджмент риска. Технологии оценки риска» (Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 17 декабря 2019 г. N 1405-ст) 88

15. ГОСТ Р 12.0.001-2013 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Основные положения (Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 сентября 2013 г. N 1074-ст)

16. ГОСТ 12.0.002-2014 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Термины и определения (Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 19 октября 2015 г. N 1570-ст. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2016 г.)

17. ГОСТ 12.0.003-2015 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Опасные и вредные производственные факторы. Классификация. (Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 9 июня 2016 г. N 602-ст. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 марта 2017 г.)

18. ГОСТ Р 12.0.010-2009 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Системы управления охраной труда. Определение опасностей и оценка рисков. (Утвержден и введен в действие Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 10 декабря 2009 г. N 680-ст) 11. ГОСТ 12.0.230.4-2018 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Системы управления охраной труда. Методы идентификации опасностей на различных этапах выполнения работ. (Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 сентября 2018 г. N 577-ст. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2019 г.)

19. ГОСТ 12.0.230.5-2018 Система стандартов безопасности труда (ССБТ). Системы управления охраной труда. Методы оценки риска для обеспечения безопасности выполнения работ. (Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 7 сентября 2018 г. 89 N 578-ст. введен в действие в качестве национального стандарта Российской Федерации с 1 июня 2019 г.)

Основная литература:

1. Измеров Н. Ф. Гигиена труда. Учебник / Измеров Н. Ф., Кириллов В. Ф – 2-е издание, переработанное и дополненное, Москва, ГЭОТАР-Медиа, 2016 г., 480 с.

2. Андреев Р.Е. Безопасность жизнедеятельности. Основы безопасности жизнедеятельности в организациях минерально-сырьевого комплекса: учебник / Р.Е. Андреев, А.Ф. Галкин, С.Г. Гендлер и др. – СПб.: Национальный минерально-сырьевой университет «Горный», 2015. – 342 с.

Дополнительная литература

1. Занько Н.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.Г. Занько, К.Р. Малаян, О.Н. Русак. - С-Петербург-Москва-Краснодар.: Изд. «Лань», 2010. – 768 с.
2. Лакшин, А.М. Общая гигиена с основами экологии человека / А.М. Лакшин, В.А. Катаева. – М.: Медицина, 2004.
3. Гендлер С.Г. Безопасность жизнедеятельности. Гигиеническая оценка условий труда / С.Г. Гендлер, Е.И. Домпальм, И.А. Павлов, В.Б. Соловьев. - СПб: СПГТИ (ТУ). 2009. - 173 с.
4. Роик В.Д. Профессиональный риск: оценка и управление. / В.Д. Роик. - М. «Анкил», 2014 - 224 с.

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

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

12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

13. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

АННОТАЦИЯ
ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ ПО ТЕМЕ
ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ПИТАНИЯ, КРИТЕРИИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ

Специальность	«Медико-профилактическое дело»	
Цель	совершенствование компетенций специалиста, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации	
Задачи программы	<p>- обновление существующих теоретических знаний, овладение необходимым уровнем знаний по гигиене питания и общей гигиене, требованиям нормативно-правовых актов в сфере производственного контроля на предприятиях питания, избранным вопросам смежных дисциплин;</p> <p>- усвоение и закрепление на практике профессиональных знаний, умений и навыков, обеспечивающих совершенствование профессиональных компетенций по выполнению профессиональных задач по гигиене питания и общей гигиене в рамках имеющейся квалификации санитарного врача.</p>	
Категория обучающихся	специалисты с высшим образованием по направлению подготовки (специальности) "Медико-профилактическое дело" с присвоением квалификации: Бактериология, Вирусология, Гигиена детей и подростков, Гигиена питания, Гигиена труда, Гигиеническое воспитание, Дезинфектология, Клиническая лабораторная диагностика, Коммунальная гигиена, Лабораторная микология, Лечебное дело, Медико-профилактическое дело, Медицинская биохимия, Медицинская кибернетика, Общая гигиена, Организация здравоохранения и общественное здоровье, Паразитология, Педиатрия, Радиационная гигиена, Санитарно-гигиенические лабораторные исследования, Сестринское дело, Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы, Стоматология, Эпидемиология, Управление сестринской деятельностью.	
Трудоемкость	36 акад. час.	
Форма обучения	заочная с ДОТ	
Режим занятий	6-8 акад. час в день	
Характеристика компетенций, подлежащих совершенствованию в результате освоения программы	УК-1	- способность к осуществлению критического анализа проблемных ситуаций на основе системного подхода и выработке стратегии действий
	ОПК-3	- способность к решению профессиональных задач врача по гигиене питания, по общей гигиене, эпидемиологии с использованием основных физико-химических, математических и иных естественнонаучных понятий и методов
	ПК-1	- готовность к осуществлению федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей