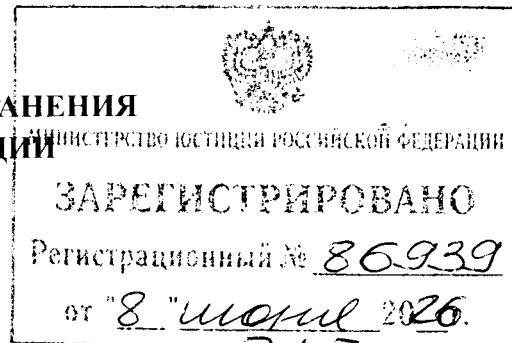




МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
(МИНЗДРАВ РОССИИ)



П Р И К А З

06 мая 2026 г.

Москва

Об утверждении типовой дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки по специальности «Гигиена питания»

В соответствии с пунктом 12 части 7 статьи 76 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» и подпунктом 5.5.2¹ пункта 5 Положения о Министерстве здравоохранения Российской Федерации, утвержденного постановлением Правительства Российской Федерации от 19 июня 2012 г. № 608, п р и к а з ы в а ю:

Утвердить типовую дополнительную профессиональную программу профессиональной переподготовки по специальности «Гигиена питания» согласно приложению к настоящему приказу.

Министр

М.А. Мурашко

Приложение
к приказу Министерства здравоохранения
Российской Федерации
от «06» мая 2026 г. № 34/74

**Типовая дополнительная профессиональная программа
профессиональной переподготовки по специальности «Гигиена питания»**

I. Общие положения

1. Целью дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки специалистов¹ с высшим медицинским образованием (далее – Программа) является получение компетенций, необходимых для приобретения квалификации и осуществления профессиональной деятельности по специальности «Гигиена питания» (область профессиональной деятельности² – 02 Здравоохранение, уровень квалификации³ – 8 уровень).

2. В результате освоения Программы организация, осуществляющая образовательную деятельность (далее – организация), обеспечивает формирование у обучающегося (слушателя) профессиональных компетенций (далее – ПК)⁴, включающих необходимые знания, умения, опыт деятельности в соответствии с планируемыми результатами обучения и рабочими программами модулей.

3. Форма обучения по Программе – очная, с возможностью частичного использования электронного обучения и дистанционных образовательных технологий (далее – ЭО и ДОТ).

4. Трудоемкость обучения (срок освоения Программы): 504 академических часа.

5. Календарный учебный график обеспечивает реализацию Программы в соответствии с учебным планом и разрабатывается организацией самостоятельно.

¹ Пункт 11 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 24 марта 2025 г. № 266 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 22 апреля 2025 г., регистрационный № 81928), действует до 1 сентября 2031 года (далее – Порядок организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам).

² Таблица приложения к приказу Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 29 сентября 2014 г. № 667н «О реестре профессиональных стандартов (перечне видов профессиональной деятельности)» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 19 ноября 2014 г., регистрационный № 34779) с изменением, внесенным приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 9 марта 2017 г. № 254н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 29 марта 2017 г., регистрационный № 46168).

³ Приказ Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 апреля 2013 г. № 148н «Об утверждении уровней квалификации в целях разработки проектов профессиональных стандартов» (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 мая 2013 г., регистрационный № 28534).

⁴ Пункт 11 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам.

II. Планируемые результаты обучения

6. Планируемые результаты обучения:

№ п/п	Коды и наименования компетенций	Знания (далее – з)	Умения (далее – у)	Опыт деятельности (далее – о)
1.	ПК-1. Способен осуществлять деятельность по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека в области гигиены питания	<p>1.31. Нормативные правовые акты, регламентирующие проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и иных видов оценок в сфере выполнения обязательных требований к процессам производства (изготовления) и оборота пищевой продукции, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>1.32. Законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, нормативные правовые акты Российской Федерации, определяющие деятельность органов и организаций здравоохранения.</p> <p>1.33. Нормативные правовые акты в области социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека.</p> <p>1.34. Санитарно-гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, к процессам производства (изготовления) и оборота пищевой продукции, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>1.35. Санитарно-гигиенические требования к организации общественного питания населения.</p> <p>1.36. Цели и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли.</p> <p>1.37. Порядок применения мер по пресечению выявленных нарушений требований санитарного законодательства, технических регламентов и (или)</p>	<p>1.у1. Анализ полноты представленных (имеющихся) материалов и документов, оценка санитарно-эпидемиологической ситуации в сфере выполнения обязательных требований к процессам производства (изготовления) и оборота пищевой продукции, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>1.у2. Санитарно-эпидемиологическое расследование, направленное на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами возникновения пищевых отравлений, эпидемиологических очагов острой кишечной инфекции с пищевым путем передачи.</p> <p>1.у3. Проведение исследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда, в том числе установления причин чрезвычайных ситуаций и проведение контроля качества их устранения.</p> <p>1.у4. Оценка документов, характеризующих свойства продукции, подтверждающих их происхождение, качество и безопасность, и эффективность мер по предотвращению их вредного воздействия на здоровье человека.</p> <p>1.у5. Определение перечня приоритетных алиментарных факторов, оказывающих вредное воздействие на здоровье человека.</p> <p>1.у6. Отбор образцов и проб пищевой продукции для исследований, испытаний, измерений, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>1.у7. Выполнение исследований (испытаний) и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций по определению одной или нескольких взаимосвязанных характеристик свойств пищевой продукции, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>1.у8. Изучение представленных документов и материалов на предмет наличия факторов, представляющих потенциальную опасность.</p>	<p>1.о1. Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и иных видов оценок в области гигиены питания.</p> <p>1.о2. Проведение социально-гигиенического мониторинга в области гигиены питания.</p> <p>1.о3. Проведение расчетов риска здоровью населения от воздействия химических веществ в пищевых продуктах.</p> <p>1.о4. Участие в деятельности по противодействию обороту фальсифицированной продукции.</p>

№ п/п	Коды и наименования компетенций	Коды и наименования Знания (далее – з)	Умения (далее – у)	Опыт деятельности (далее – о)
	<p>устранению последствий нарушения.</p> <p>1.38. Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок соблюдения санитарно-гигиенических требований.</p> <p>1.39. Обязательные требования к маркировке пищевой продукции.</p> <p>1.310. Принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды, пищевых продуктов на организм.</p> <p>1.311. Методы лабораторно-инструментальных исследований пищевой продукции, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами.</p> <p>1.312. Методы выявления факторов риска развития массовых инфекционных (отравлений) и неинфекционных алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>1.313. Методы лабораторных исследований пищевой продукции и продовольственного сырья по показателям безопасности.</p> <p>1.314. Критерии аккредитации испытательных лабораторных центров и органов инспекции в деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по оценке соответствия.</p> <p>1.315. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья.</p> <p>1.316. Показатели качества и эффективности обработки тары, инвентаря, оборудования, помещений.</p> <p>1.317. Гигиенические требования к санитарно-бытовым помещениям, к условиям соблюдения правил личной гигиены работниками.</p> <p>1.318. Принципы лечебного и профилактического питания.</p>	<p>1.у9. Определение наличия (отсутствия) запрещенных веществ в составе продукции.</p> <p>1.у10. Проверка области аккредитации испытательной лаборатории (центра) и соответствия информации, изложенной в документах, требованиям государственных санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, а также оценка полноты проведенных исследований и испытаний, их соответствие методикам.</p> <p>1.у11. Проведение лабораторных исследований и испытаний, обследований и их оценка.</p> <p>1.у12. Экспертиза результатов лабораторных испытаний, применение при необходимости расчетных методов.</p> <p>1.у13. Выявление причинно-следственной связи между допущенным нарушением и угрозой жизни и здоровью людей, доказательства угрозы жизни и здоровья людей, последствия, которые может повлечь (повлекло) допущенное нарушение.</p> <p>1.у14. Разработка защитных мер, направленных на обеспечение безопасности пищевой продукции; выявление некачественной и опасной продукции из оборота; приостановление деятельности, реализации некачественной и опасной продукции, документов об оценке соответствия обязательным требованиям.</p> <p>1.у15. Формы представления данных и оценивания точности, достоверности результатов.</p> <p>1.у16. Оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок.</p> <p>1.у17. Выявление фальсифицированной пищевой продукции.</p> <p>1.у18. Установление причин и условий возникновения и распространения инфекционных болезней и массовых неинфекционных болезней (отравлений), оценка последствий возникновения и распространения таких болезней (отравлений).</p> <p>1.у19. Оценка соответствия пробы (образца) пищевой продукции обязательным требованиям.</p> <p>1.у20. Оценка условий (наличие необходимого набора производственных помещений) для изготовления заявленного ассортимента блгод.</p> <p>1.у21. Оценка изготавливаемой продукции требованиям документов (техническим условиям, технологическим картам, государственным отраслевым стандартам), по которым она была изготовлена.</p>		

№ п/п	Коды и наименования компетенций	Коды и наименования результатов обучения, соответствующих компетенциям	Опыт деятельности (далее – о)
		Знания (далее – з)	Умения (далее – у)
	<p>1.319. Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения.</p> <p>1.320. Порядок оценки доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микроэлементов.</p> <p>1.321. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям доставки готовой продукции, к правилам продажи продукции на вынос, в том числе кейтерингу.</p> <p>1.322. Принципы организации и содержание мероприятий при осуществлении санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу в части качества, безопасности и безвредности пищевой продукции, входящих в обязательный перечень.</p> <p>1.323. Основы применения современных информационно-коммуникационных технологий, геоинформационных систем.</p> <p>1.324. Принципы гигиенического изучения состояния здоровья и профилактики заболеваемости населения (популяции).</p> <p>1.325. Методика оценки риска для здоровья населения.</p> <p>1.326. Критерии качества пищевой продукции.</p>	<p>1.у22. Участие в деятельности по противодействию обороту фальсифицированной пищевой продукции.</p> <p>1.у23. Рассмотрение, оценка, анализ и сопоставление результатов исследований материалов.</p> <p>1.у24. Гигиеническая оценка систем приточной и вытяжной вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения.</p> <p>1.у25. Определение ведущих загрязнителей пищевой продукции по территориям для оптимизации лабораторного контроля и выделения наиболее значимых для системы социально-гигиенического мониторинга.</p> <p>1.у26. Проведение расчетов риска здоровью населения от воздействия химических, токсичных веществ, пестицидов, антибиотиков, микотоксинов и других химических веществ в пищевых продуктах.</p> <p>1.у27. Осмотр и санитарный досмотр при осуществлении санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу в части качества, безопасности и безвредности пищевой продукции, входящих в обязательный перечень.</p> <p>1.у28. Выбор ведущих показателей нарушения здоровья для слежения в системе социально-гигиенического мониторинга.</p> <p>1.у29. Выявление динамики, структуры показателей заболеваемости населения на территориях муниципальных образований, субъектов Российской Федерации.</p> <p>1.у30. Участие в разработке оздоровительных мероприятий.</p> <p>1.у31. Участие в оценке эффективности мероприятий, направленных на профилактику (минимизацию) неблагоприятного воздействия факторов риска, связанных с питанием населения.</p> <p>1.у32. Участие в организации и проведении процедур, связанных с разрешением и (или) запретом въезда, транзитного проезда граждан иностранных государств либо ввоза и обращения товаров (продукции), приостановление деятельности объектов.</p> <p>1.у33. Выявление причинно-следственных связей между состоянием здоровья населения и воздействием факторов среды обитания человека на основе системного анализа и оценки.</p> <p>1.у34. Подготовка информационно-аналитических материалов о результатах гигиенической диагностики влияния факторов среды обитания на здоровье населения.</p> <p>1.у35. Использование цифровых платформ для сбора и анализа данных.</p> <p>1.у36. Информирование органов государственной власти, органов</p>	

№ п/п	Коды и наименования компетенций	Знания (далее – з)	Умения (далее – у)	Опыт деятельности (далее – о)
2.	ПК-2. Способен к осуществлению деятельности по организации и проведению санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в области гигиены питания	<p>2.31. Нормативные правовые акты, регламентирующие организацию и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в области гигиены питания.</p> <p>2.32. Основные критерии общественного здоровья и факторы риска социально значимых и наиболее распространенных инфекционных заболеваний, связанных с алиментарными факторами риска, методы и организационные формы их профилактики.</p> <p>2.33. Перечень инфекционных заболеваний, требующих проведения мероприятий по санитарной охране территории Российской Федерации.</p> <p>2.34. Методы и формы организации санитарно-гигиенических, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.</p> <p>2.35. Порядок проведения санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации.</p> <p>2.36. Алгоритм расследования случаев массовых инфекционных (отравлений) и неинфекционных алиментарно-зависимых заболеваний.</p> <p>2.37. Принципы здорового питания.</p> <p>2.38. Методы пропаганды здорового образа жизни среди различных слоев населения, санитарно-гигиеническое просвещение.</p> <p>2.39. Стратегии рекламы и пиар-кампаний, нацеленные на продвижение здорового образа жизни.</p> <p>2.310. Методы формирования среды, способствующей ведению гражданами здорового образа жизни, включая здоровое питание (в том числе ликвидацию микронутриентной недостаточности,</p>	<p>местного самоуправления, организаций и населения для принятия необходимых мер по устранению выявленного воздействия неблагоприятных факторов среды обитания человека.</p> <p>1.у37. Контроль за соблюдением принципов лечебного питания рациона, деятельностью работников на пищеблоках медицинских организаций по отбору суточных проб и соблюдению условий их хранения, снятию пробы, заполнению производственных, в том числе бракеражного, журналов.</p> <p>2.у1. Оценка информации о санитарно-эпидемиологической обстановке.</p> <p>2.у2. Информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления и их должностных лиц, медицинских организаций, населения о санитарно-эпидемиологической обстановке, в том числе о подозрении на инфекционные, массовые неинфекционные заболевания.</p> <p>2.у3. Информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления и их должностных лиц, медицинских организаций, населения о фактах несоответствия пищевой продукции обязательным требованиям.</p> <p>2.у4. Организация и оценка эффективности мероприятий, направленных на профилактику (минимизацию) неблагоприятного воздействия факторов риска, связанных с питанием населения.</p> <p>2.у5. Отбор проб воды, почвы, пищевых продуктов, смывов из окружающей среды, организация забора биологического материала от больных (подозрительных на болезнь) и от лиц, контактировавших с больными, для проведения лабораторных исследований.</p> <p>2.у6. Назначение лабораторных обследований с учетом характеристик лабораторных тестов с учетом комплексного подхода.</p> <p>2.у7. Оценка результатов стандартных методов исследования.</p> <p>2.у8. Организация запрета въезда, транзитного проезда граждан иностранных государств либо ввоза и обращения товаров (продукции), приостановление деятельности объекта.</p> <p>2.у9. Проведение санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу Российской Федерации.</p> <p>2.у10. Выявление факторов риска возникновения инфекционных болезней и массовых неинфекционных болезней (отравлений) у отдельных категорий населения.</p> <p>2.у11. Оценка эффективности проведенных профилактических и противоэпидемических мероприятий.</p>	<p>2.о1. Участие в разработке и реализации санитарно-гигиенических, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций.</p> <p>2.о2. Участие в организации и осуществлении гигиенического обучения и воспитания, санитарно-гигиенического просвещения населения и пропаганды здорового образа жизни.</p>

Коды и наименования результатов обучения, соответствующих компетенциям				
№ п/п	Коды и наименования компетенций	Знания (далее – з)	Умения (далее – у)	Опыт деятельности (далее – о)
3	ПК-3. Способен проводить анализ медико-статистической информации, вести медицинскую документацию, организовывать деятельность находящихся в распоряжении работников	<p>3.31. Правила оформления медицинской документации в медицинских организациях, оказывающих медицинскую помощь, в том числе в электронной форме.</p> <p>3.32. Основы законодательства Российской Федерации о защите персональных данных пациентов и сведений, составляющих врачебную тайну.</p> <p>3.33. Требования к ведению реестра уведомлений на бумажном и электронном носителях, обеспечение открытости и общедоступности содержащихся в нем сведений.</p> <p>3.34. Должностные обязанности находящихся в распоряжении работников.</p> <p>3.35. Требования к обеспечению внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности.</p> <p>3.36. Правила работы в информационных системах в сферах здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p>	<p>2.у12. Оформление акта санитарно-эпидемиологического расследования случаев пищевого отравления.</p> <p>2.у13. Разработка прогноза санитарно-эпидемиологической ситуации.</p> <p>2.у14. Применение различных форм и методов гигиенического воспитания и обучения населения, мотивации к ведению здорового образа жизни, санитарно-гигиенического просвещения.</p> <p>2.у15. Оценка состояния фактического питания населения.</p> <p>2.у16. Распространение знаний, необходимых для формирования здорового образа жизни, профилактики заболеваний, сохранения и укрепления здоровья, знаний по вопросам здорового питания.</p> <p>2.у17. Участие в разработке просветительских программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения.</p> <p>2.у18. Адаптация методов пропаганды к изменяющимся условиям и потребностям населения, в том числе при проведении мероприятий в организованных коллективах, индивидуальных консультациях граждан.</p> <p>2.у19. Гигиеническая оценка рациона различных групп населения, в том числе в организованных коллективах.</p> <p>3.у1. Составление плана работы и отчета о своей работе.</p> <p>3.у2. Заполнение медицинской документации, в том числе в электронной форме, контроль качества ее ведения.</p> <p>3.у3. Прием и регистрация заявления и прилагаемых к нему документов, оценка состава документов, соблюдения порядка оформления и содержания, достоверности и непротиворечивости.</p> <p>3.у4. Ведение реестра уведомлений на бумажном и электронном носителях, обеспечение открытости и общедоступности содержащихся в нем сведений.</p> <p>3.у5. Использование в работе информационных систем в сферах здравоохранения, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».</p> <p>3.у6. Анализ медико-статистических показателей.</p> <p>3.у7. Контроль за выполнением должностных обязанностей находящихся в распоряжении работников.</p> <p>3.у8. Соблюдение правил внутреннего трудового распорядка, требований пожарной безопасности, охраны труда.</p> <p>3.у9. Использование в работе персональных данных пациентов и сведений, составляющих врачебную тайну.</p> <p>3.у10. Обеспечение внутреннего контроля качества и безопасности медицинской деятельности.</p>	<p>3.о1. Проведение анализа медико-статистической информации, медико-демографических, социально-экономических показателей.</p> <p>3.о2. Ведение медицинской документации.</p> <p>3.о3. Организация деятельности находящихся в распоряжении работников.</p>

№ п/п	Коды и наименования компетенций	Знания (далее – з)	Умения (далее – у)	Опыт деятельности (далее – о)
4	<p>ПК-4. Способен оказывать медицинскую помощь в экстренной форме</p>	<p>3.37. Требования пожарной безопасности, охраны труда, основы личной безопасности и конфликтологии, правила внутреннего трудового распорядка.</p> <p>3.38. Основы медицинской статистики.</p> <p>4.31. Принципы и методы оказания медицинской помощи в экстренной форме в соответствии с нормативными правовыми актами и клиническими рекомендациями.</p> <p>4.32. Клинические признаки состояний, требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.33. Факторы риска, представляющие непосредственную угрозу для собственной жизни и здоровья, жизни и здоровья пострадавшего (пострадавших) и окружающих лиц, методы устранения указанных факторов риска.</p> <p>4.34. Правила и порядок проведения первичного осмотра пациента (пострадавшего) при оказании медицинской помощи в экстренной форме при отсутствии сознания; остановке дыхания и (или) остановке кровообращения; нарушении проходимости дыхательных путей инородным телом и иных угрожающих жизни и здоровью нарушениях дыхания; наружных кровотечениях; травмах, ранениях и поражениях, вызванных механическими химическими, электрическими, термическими поражающими факторами, воздействием излучения; отравлениях; укусах или ужаливаниях ядовитых животных; судорожном приступе, острых сопровождающемся потерей сознания; острых психологических реакциях на стресс.</p> <p>4.35. Правила эффективной коммуникации с пациентами, их законными представителями, окружающими лицами и медицинскими работниками при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.36. Алгоритм обращения в службы спасения, в том числе вызова выездной бригады скорой медицинской помощи.</p> <p>4.37. Принципы действия приборов для наружной электроимпульсной терапии (дефибрилляци).</p>	<p>4.у1. Диагностика состояний, требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.у2. Определение факторов, представляющих непосредственную угрозу для собственной жизни и здоровья, жизни и здоровья пострадавшего (пострадавших) и окружающих лиц.</p> <p>4.у3. Устранение факторов, представляющих непосредственную угрозу для жизни и здоровья пострадавшего (пострадавших), а также участников оказания медицинской помощи в экстренной форме и окружающих лиц, в том числе предотвращение дополнительного травмирования пострадавшего (пострадавших).</p> <p>4.у4. Обеспечение собственной безопасности, в том числе с использованием средств индивидуальной защиты.</p> <p>4.у5. Вызов выездной бригады скорой медицинской помощи, перемещение, транспортировка пострадавшего, передача пострадавшего выездной бригаде скорой медицинской помощи.</p> <p>4.у6. Оценка количества пострадавших.</p> <p>4.у7. Устное информирование пострадавшего и окружающих лиц о готовности оказывать медицинскую помощь в экстренной форме, а также о начале проведения мероприятий по оказанию медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.у8. Осуществление эффективной коммуникации с пациентом, его законным представителем, окружающими лицами и медицинскими работниками, в том числе выездной бригадой скорой медицинской помощи при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.у9. Устранение воздействия повреждающих факторов на пострадавшего.</p> <p>4.у10. Извлечение пострадавшего из транспортного средства или других труднодоступных мест.</p> <p>4.у11. Перемещение пострадавшего в безопасное место.</p> <p>4.у12. Обеспечение проходимости дыхательных путей при их закупорке инородным телом.</p> <p>4.у13. Проведение первичного осмотра пациента при состояниях, требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.у14. Осуществление мероприятий по временной остановке наружного кровотечения, в том числе прямым давлением на рану, электроимпульсной терапией (дефибрилляцией).</p>	<p>4.о1. Распознавание состояний, представляющих угрозу жизни пациента (в том числе нарушение жизненно важных функций организма человека (кровообращения и (или) дыхания), требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.о2. Проведение оценки обстановки и обеспечение безопасных условий для оказания медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.о3. Оказание медицинской помощи в экстренной форме при состояниях, представляющих угрозу жизни, в том числе клинической смерти (остановка жизненно важных функций организма человека – кровообращения и (или) дыхания).</p>

№ п/п	Коды и наименования компетенций	Коды и наименования результатов обучения, соответствующих компетенциям	Опыт деятельности (далее – о)
		Знания (далее – з)	Умения (далее – у)
	<p>4.38. Правила выполнения наружной электростимуляционной терапии (дефибрилляции) с использованием автоматического дефибриллятора.</p> <p>4.39. Медицинские показания и медицинские противопоказания к проведению реанимационных мероприятий.</p> <p>4.310. Правила проведения базовой сердечно-легочной реанимации.</p> <p>4.311. Методы обеспечения проходимости дыхательных путей.</p> <p>4.312. Правила остановки наружных кровотечений.</p> <p>4.313. Правила наложения повязок при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.314. Способы охлаждения при травмах, воздействиях излучения, высоких температур, химических веществ, укусах или ужалениях ядовитых животных; проведения термозащиты и согревания при воздействии низких температур.</p> <p>4.315. Методы иммобилизации с использованием медицинских изделий и подручных средств.</p> <p>4.316. Правила использования средств индивидуальной защиты при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p> <p>4.317. Правила и порядок проведения мониторинга состояния пациента при оказании медицинской помощи в экстренной форме, порядок передачи пациента выездной бригаде скорой медицинской помощи.</p> <p>4.318. Порядок применения лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p>	<p>наложением давящей повязки (в том числе с фиксацией инородного тела), наложением кровоостанавливающего жгута.</p> <p>4.у15. Определение наличия признаков жизни у пострадавшего (наличие сознания, наличие дыхания с помощью слуха, зрения и осязания).</p> <p>4.у16. Проведение сердечно-легочной реанимации и поддержание проходимости дыхательных путей.</p> <p>4.у17. Использование автоматического наружного дефибриллятора.</p> <p>4.у18. Наложение окклюзионной (герметизирующей) повязки при ранении грудной клетки.</p> <p>4.у19. Промывание желудка.</p> <p>4.у20. Охлаждение при травмах, воздействиях излучения, высоких температур, химических веществ, укусах или ужалениях ядовитых животных.</p> <p>4.у21. Проведение термозащиты и согревания при воздействии низких температур.</p> <p>4.у22. Проведение иммобилизации (обездвиживания) с использованием медицинских изделий или подручных средств; аутоиммобилизация или обездвиживание руками травмированных частей тела.</p> <p>4.у23. Предотвращение дополнительного травмирования головы при судорожном приступе, сопровождающемся потерей сознания.</p> <p>4.у24. Придание и поддержание оптимального положения тела пострадавшего в зависимости от его состояния.</p> <p>4.у25. Осуществление контроля состояния и отсутствия наружного сознания, дыхания, кровообращения и отсутствия наружного кровотечения), оказание пострадавшему психологической поддержки.</p> <p>4.у26. Применение лекарственных препаратов и медицинских изделий при оказании медицинской помощи в экстренной форме.</p>	

III. Учебный план⁵

7. Учебный план:

№ п/п	Наименования модулей, тем, разделов практики	Количество часов (трудоемкость)							
		всего	в том числе по видам учебной деятельности						
			лекции	занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)				практика	аттестация
				всего	в том числе				
			практическая подготовка	возможно использование ЭО и ДОТ					
1	Модуль 1. Общие вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания	36	34	0	0	0	0	2	
1.1	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения	12	12	0	0	0	0	0	
1.2	Организация деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в условиях чрезвычайных ситуаций	6	6	0	0	0	0	0	
1.3	Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания различных групп населения. Принципы здорового питания	6	6	0	0	0	0	0	
1.4	Физиология и биохимия питания	6	6	0	0	0	0	0	
1.5	Микробиология в гигиене питания	4	4	0	0	0	0	0	
1.6	Промежуточная аттестация по модулю 1	2	0	0	0	0	0	2	
2	Модуль 2. Специальные вопросы гигиены питания	138	60	76	0	0	0	2	
2.1	Гигиеническое обучение и воспитание, санитарно-гигиеническое просвещение населения и пропаганда здорового образа жизни	6	2	4	0	0	0	0	
2.2	Мероприятия по противодействию обороту фальсифицированной пищевой продукции	12	6	6	0	0	0	0	
2.3	Социально-гигиенический мониторинг и оценка риска здоровья населения	12	6	6	0	0	0	0	
2.4	Обеспечение соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов обязательным требованиям	12	6	6	0	0	0	0	
2.5	Современные модели менеджмента качества управления пищевой безопасностью	6	2	4	0	0	0	0	
2.6	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в области гигиены питания	12	6	6	0	0	0	0	
2.7	Санитарно-гигиенические требования к применению пестицидов, агрохимикатов и их остаточным количествам в пищевых продуктах	6	2	4	0	0	0	0	
2.8	Санитарно-гигиенические требования к содержанию токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	6	2	4	0	0	0	0	
2.9	Санитарно-гигиенические требования к применению полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	6	2	4	0	0	0	0	

⁵ Пункт 22 статьи 2 Федерального закона от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (далее – Федеральный закон № 273-ФЗ); пункт 11 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам.

№ п/п	Наименования модулей, тем, разделов практики	Количество часов (трудоемкость)							
		всего	в том числе по видам учебной деятельности						
			лекции	занятия семинарского типа (семинары, практические занятия, практикумы, лабораторные работы, коллоквиумы и иные аналогичные занятия)				практика	аттестация
				всего	в том числе				
			практическая подготовка	возможно использование ЭО и ДОТ					
2.10	Санитарно-гигиенические требования к применению пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности	6	2	4	0	0	0	0	
2.11	Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации биологически активных добавок к пище	6	2	4	0	0	0	0	
2.12	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	6	2	4	0	0	0	0	
2.13	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли	12	6	6	0	0	0	0	
2.14	Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии и их профилактика	12	6	6	0	0	0	0	
2.15	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования	12	6	6	0	0	0	0	
2.16	Эпидемиология в области гигиены питания	4	2	2	0	0	0	0	
2.17	Промежуточная аттестация по модулю 2	2	0	0	0	0	0	2	
3	Модуль 3. Оказание медицинской помощи в экстренной форме	36	12	22	0	0	0	2	
3.1	Оказание медицинской помощи в экстренной форме	34	12	22	0	0	0	0	
3.2	Промежуточная аттестация по модулю 3	2	0	0	0	0	0	2	
4	Модуль 4. Практика	288	0	0	0	0	286	2	
4.1	Участие в деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека в области гигиены питания	286	0	0	0	0	286	0	
4.2	Промежуточная аттестация по модулю 4	2	0	0	0	0	0	2	
5	Итоговая аттестация	6	0	0	0	0	0	6	
Итого часов (трудоемкость)		504	106	98	0	0	286	14	

IV. Рабочие программы модулей⁶

8. Рабочие программы модулей:

№ п/п	Наименование модулей, тем, разделов практики	Содержание	Коды формируемых компетенций
1	Модуль 1. Общие вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания		
1.1	Обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Здоровье населения как главный критерий санитарно-эпидемиологического благополучия. Показатели санитарно-эпидемиологического благополучия, порядок их учета и оценки. Система обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в Российской Федерации. Структура учреждений санитарно-эпидемиологической службы, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения. Основы риск-ориентированного подхода при обеспечении санитарно-эпидемиологического благополучия. Принципы	ПК-1, ПК-2, ПК-3

⁶ Пункт 11 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам.

№ п/п	Наименование модулей, тем, разделов практики	Содержание	Коды формируемых компетенций
		<p>организации и проведения работы по изучению санитарно-гигиенической и эпидемической ситуаций. Участие в подготовке предложений по проектам программ социально-экономического развития территории в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия; проведении социально-гигиенического мониторинга. Организация информационного обеспечения деятельности. Виды юридической ответственности за нарушение санитарного законодательства и порядок привлечения к ответственности. Порядок взаимодействия с судебными и правоохранительными органами. Организация профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды, воспитанием и обучением детей, коммунальным и бытовым обслуживанием населения. Должностные обязанности врача по гигиене питания. Руководство находящимися в распоряжении работниками. Нормативно-правовое регулирование в области оказания государственных услуг в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителей. Техническое регулирование. Технические регламенты Российской Федерации, технические регламенты Таможенного союза, единые санитарно-эпидемиологические требования Таможенного союза.</p>	
1.2	<p>Организация деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в условиях чрезвычайных ситуаций</p>	<p>Санитарно-эпидемиологические последствия чрезвычайных ситуаций. Организация деятельности по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Прогнозирование влияния неблагоприятных факторов на здоровье населения и разработка предложений по их устранению. Организация санитарно-противоэпидемических мероприятий для профилактики инфекционных и неинфекционных заболеваний.</p>	ПК-2
1.3	<p>Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания различных групп населения. Принципы здорового питания</p>	<p>Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения. Теоретические основы рационального питания. Гигиеническое значение макронутриентов (белков, жиров, углеводов) в питании различных групп населения. Гигиеническое значение витаминов и минералов в питании различных групп населения. Энергетические затраты и энергетическая ценность пищи различных групп населения. Регулируемые и нерегулируемые затраты организма. Методы изучения и оценки фактического питания населения, пищевого статуса населения. Гигиенические требования к обогащенной и специализированной пищевой продукции. Гигиенические требования к организации лечебного питания в организациях, осуществляющих медицинскую деятельность. Гигиенические требования к организации лечебно-профилактического питания работающих во вредных и опасных условиях труда. Гигиеническая оценка рационов питания отдельных групп населения, включая социальное питание. Порядок оценки доступа населения к отечественной пищевой продукции, способствующей устранению дефицита макро- и микронутриентов. Основные положения законодательных, нормативных правовых документов в области обеспечения качества и безопасности питания населения, технического регулирования. Питание в системе профилактики алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний. Нормативно-</p>	ПК-1, ПК-2

№ п/п	Наименование модулей, тем, разделов практики	Содержание	Коды формируемых компетенций
		правовое регулирование в области здорового питания. Принципы здорового питания. Режим питания, распределение суточного рациона по отдельным приемам пищи. Гигиенические требования к технологической обработке и кулинарной обработке пищевых продуктов, обеспечивающих сохранность их исходной пищевой ценности; исключение использования фальсифицированных пищевых продуктов, материалов и изделий. Цветовая маркировка пищевой продукции.	
1.4	Физиология и биохимия питания	Биологическая и энергетическая ценность пищи. Обмен веществ и энергии. Характеристика пищевых веществ. Их роль в обеспечении жизнедеятельности организма. Обмен веществ как комплекс биохимических и энергетических процессов. Соответствие химического состава ежедневного рациона физиологическим потребностям человека в макронутриентах (белки и аминокислоты, жиры и жирные кислоты, углеводы) и микронутриентах (витамины, минеральные вещества и микроэлементы, биологически активные вещества). Алиментарные факторы риска: насыщенные жиры (включая трансизомеры жирных кислот), простые сахара и поваренная соль. Роль алиментарных факторов в этиологии, патогенезе, профилактике заболеваний.	ПК-1
1.5	Микробиология в гигиене питания	Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов и сырья. Характеристика микроорганизмов. Микроорганизмы порчи. Организация и проведение лабораторных исследований по показателям микробиологической безопасности.	ПК-1, ПК-2
1.6	Промежуточная аттестация по модулю 1	Контроль результатов обучения в рамках освоения тем 1.1-1.5.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2	Модуль 2. Специальные вопросы гигиены питания		
2.1	Гигиеническое обучение и воспитание, санитарно-гигиеническое просвещение населения и пропаганда здорового образа жизни	Формирование здорового образа жизни, профилактика заболеваний, сохранение и укрепление здоровья, формирование знаний по вопросам здорового питания. Формирование пищевого поведения. Разработка образовательных программ для различных групп населения по вопросам здорового питания, способствующих устранению дефицита макро- и микронутриентов. Методы пропаганды здорового образа жизни среди различных слоев населения, санитарно-гигиеническое просвещение. Методы формирования среды, способствующей ведению гражданами здорового образа жизни, включая здоровое питание, в том числе ликвидацию микронутриентной недостаточности, сокращение потребления соли и сахара, защиту от табачного дыма, снижение потребления алкоголя.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.2	Мероприятия по противодействию обороту фальсифицированной пищевой продукции	Показатели качества пищевой продукции. Потребительские свойства пищевой продукции. Основные физико-химические, микробиологические и органолептические свойства и иные приемлемые критерии идентификации для различных видов пищевой продукции. Требования, установленные в соответствии с законодательством Российской Федерации к пищевым продуктам, материалам и изделиям, которые могут находиться в обращении. Маркировка «честный знак». Государственная информационная система мониторинга за оборотом товаров, подлежащих обязательной маркировке средствами идентификации. Меры административного воздействия при обороте фальсифицированной продукции. Повышение грамотности населения по вопросам безопасности пищевой продукции.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.3	Социально-гигиенический	Нормативно-правовое регулирование в области социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия	ПК-1, ПК-2, ПК-3

№ п/п	Наименование модулей, тем, разделов практики	Содержание	Коды формируемых компетенций
	мониторинг и оценка риска здоровью населения	факторов среды обитания на здоровье человека. Методология, организация и информационные фонды социально-гигиенического мониторинга. Виды и показатели социально-гигиенического мониторинга, его правовая и экономическая база. Оценка риска здоровью населения при воздействии чужеродных веществ химической и микробиологической природы, содержащихся в пищевой продукции. Социально-гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения; за качеством и безопасностью пищевых продуктов. Методы выявления факторов риска развития инфекционных (паразитарных) и массовых неинфекционных болезней (отравлений). Проведение исследований по установлению причинно-следственных связей между состоянием питания и здоровьем населения. Риски формирования алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний. Организация и оценка эффективности мероприятий, направленных на профилактику (минимизацию) неблагоприятного воздействия факторов риска, связанных с питанием населения. Цифровые медицинские информационные и геоинформационные системы как ресурс для оценки и управления рисками здоровью населения.	
2.4	Обеспечение соответствия продовольственного сырья и пищевых продуктов обязательным требованиям	Законодательство Российской Федерации в сфере выполнения обязательных требований к процессам производства (изготовления) и оборота пищевой продукции, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, питьевой бутилированной воды, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Показатели безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, к процессам производства (изготовления) и оборота пищевой продукции, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Организация производственного контроля на объектах пищевой промышленности. Формы и методы оценки соответствия пищевой продукции обязательным требованиям. Оценка достоверности декларирования соответствия продукции, доказательственные материалы. Принятие мер по приостановлению или прекращению действия декларации о соответствии, оборота продукции. Требования к маркировке, в том числе средствами идентификации. Требования к прослеживаемости продукции. Информирование органов государственной власти, органов местного самоуправления и их должностных лиц, медицинских организаций, населения о фактах несоответствия пищевой продукции обязательным требованиям. Принципы организации и содержание мероприятий при осуществлении санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу в части качества, безопасности и безвредности пищевой продукции, входящих в обязательный перечень. Гигиенические основы безопасности продуктов детского питания, актуальные вопросы контроля и нормирования.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.5	Современные модели менеджмента качества управления пищевой безопасностью	Современные системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции. Концепция управления безопасностью пищевых продуктов; анализ рисков и критические контрольные точки. Принципы системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции. Идентификация	ПК-1, ПК-2, ПК-3

№ п/п	Наименование модулей, тем, разделов практики	Содержание	Коды формируемых компетенций
		опасностей: химических, физических, биологических. Меры управления факторами риска. Оценка правильности и полноты разработанных процедур, основанных на принципах систем управления качеством и безопасностью пищевой продукции, в том числе программ производственного контроля. Разработка программы производственного контроля.	
2.6	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок в области гигиены питания	Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и продовольственного сырья, к процессам производства (изготовления) и оборота пищевой продукции, в том числе продукции нового вида, специализированной пищевой продукции, пищевых добавок, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами. Оценка изготавливаемой продукции требованиям технических условий, технологических карт, в соответствии с которым она изготовлена. Требования нормативной документации по производству. Оценка соответствия нормативной документации по производству обязательным требованиям, в том числе по нормированию показателей безопасности, составу, маркировке, упаковке, установлению условий и сроков годности продукции. Определение методов и методик выполнения исследований (испытаний) и измерений, условий испытаний, алгоритмов выполнения операций. Принципы гигиенического нормирования химических, физических и микробиологических показателей безопасности пищевой продукции. Правила отбора проб (образцов). Оценка соответствия пробы (образца) пищевой продукции обязательным требованиям. Оформление результатов санитарно-эпидемиологических экспертиз, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок в соответствии с техническими регламентами, государственными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами.	ПК-1, ПК-2
2.7	Санитарно-гигиенические требования к применению пестицидов, агрохимикатов и их остаточным количествам в пищевых продуктах	Классификация пестицидов по токсичности, способности к кумуляции, стойкости в объектах окружающей среды и отдаленным последствиям. Методы декантационной обработки. Гигиеническая оценка и нормирование остатков ветеринарных препаратов (антимикробных, гормональных) в продовольственном сырье и пищевых продуктах.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.8	Санитарно-гигиенические требования к содержанию токсичных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах	Критерии выбора значимых, приоритетных загрязнителей для их регламентирования в продовольственном сырье и пищевой продукции. Пищевые цепочки миграции. Токсикологическая характеристика приоритетных токсичных элементов (свинец, ртуть, мышьяк, кадмий). Санитарно-эпидемиологический надзор за содержанием чужеродных элементов в продовольственном сырье и пищевых продуктах. Порядок выявления и идентификации незаявленных и потенциально опасных непреднамеренно присутствующих химических веществ в пищевой продукции. Обоснование гигиенических нормативов содержания химических веществ в пищевой продукции. Порядок и организация санитарно-эпидемиологического надзора за пищевой продукцией, полученной с применением генетически модифицированных организмов.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.9	Санитарно-гигиенические требования	Основные марки полимерных материалов: полистирол, полиэтилен, полипропилен, фторопласты, полиамиды. Гигиенические требования к изделиям из полимерных	ПК-1, ПК-2, ПК-3

№ п/п	Наименование модулей, тем, разделов практики	Содержание	Коды формируемых компетенций
	к применению полимерных материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	материалов. Экспертиза безопасности контактирующих с пищей упаковочных материалов.	
2.10	Санитарно-гигиенические требования к применению пищевых добавок на предприятиях пищевой промышленности	Классификация пищевых добавок: ароматизаторы, антиокислители, красители. Пищевые добавки и сфера их применения. Гигиеническая характеристика основных групп пищевых добавок. Требования к безопасности. Санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом пищевых добавок.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.11	Санитарно-гигиенические требования к производству и реализации биологически активных добавок к пище	Классификация биологически активных добавок к пище. Цели применения. Санитарно-эпидемиологические требования к безопасности. Санитарно-эпидемиологический надзор за оборотом биологически активных добавок к пище. Оценка маркировки биологически активных добавок к пище, оценка информации о розничной торговле биологически активными добавками к пище, в том числе дистанционным способом, розничная торговля которыми запрещена в соответствии с законодательством Российской Федерации о качестве и безопасности пищевых продуктов.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.12	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности	Санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и оборота пищевой продукции. Объекты технического регулирования. Оценка достоверности подтверждения соответствия пищевой продукции требованиям безопасности, наличия условий для выработки утвержденного ассортимента и объема продукции, технологических регламентов производства. Организация производственного контроля. Требования к соблюдению работниками правил личной гигиены, сроков прохождения медицинских осмотров. Гигиеническая оценка систем приточной и вытяжной вентиляции, освещения, водоснабжения и водоотведения, гигиеническая оценка средств для обеззараживания. Гигиенические требования к санитарно-бытовым помещениям, к условиям соблюдения правил личной гигиены работниками. Гигиенические требования к обработке оборудования, тары, инвентаря.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.13	Санитарно-гигиенические требования к предприятиям общественного питания и торговли	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям общественного питания, мероприятия по минимизации факторов риска: химических, биологических, физических. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям доставки готовой продукции, к правилам продажи продукции на вынос. Оценка ассортимента заявленной и изготавливаемой продукции. Требования к товаросопроводительной документации. Контроль за деятельностью работников на пищеблоках по отбору суточных проб и условиями их хранения, снятию пробы, заполнению бракеражного журнала. Организация государственного санитарно-эпидемиологического надзора за реализацией алкогольной продукции, табачной продукции.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.14	Пищевые отравления микробной и немикробной этиологии и их профилактика	Пищевые отравления: определение, классификация, основные характерные признаки пищевых отравлений микробной этиологии. Токсикозы: бактериальные (ботулизм, стафилококковый токсикоз), микотоксикозы, афлотоксикозы, фузариотоксикозы, эрготизм. Пищевые токсикоинфекции. Пищевые отравления неустановленной природы. Эмерджентные инфекции. Отравления: грибами; ядовитыми	ПК-1, ПК-2, ПК-3

№ п/п	Наименование модулей, тем, разделов практики	Содержание	Коды формируемых компетенций
		растениями; семенами сорных растений, загрязняющих злаковые культуры; животными продуктами, ядовитыми по своей природе или при определенных обстоятельствах; химическими веществами (ксенобиотиками). Расследование пищевого отравления. Основные направления профилактики.	
2.15	Санитарно-гигиенические лабораторные исследования	Национальная система аккредитации. Критерии аккредитации и организация деятельности испытательного лабораторного центра. Порядок обращения с объектами и образцами исследований. Современные физико-химические методы исследования, используемые в санитарно-гигиенических лабораториях: оптико-спектральные, хроматографические, электрохимические. Обеспечение единства измерений, достоверности результатов анализа и измерений физических факторов среды обитания. Внутрिलाбораторный контроль качества результатов.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.16	Эпидемиология в области гигиены питания	Эпидемиология. Эпидемиологическая диагностика. Методы эпидемиологической диагностики. Структура эпидемиологического надзора. Организация проведения надзора за инфекциями.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
2.17	Промежуточная аттестация по модулю 2	Контроль результатов обучения в рамках освоения тем 2.1-2.16.	ПК-1, ПК-2, ПК-3
3	Модуль 3. Оказание медицинской помощи в экстренной форме		
3.1	Оказание медицинской помощи в экстренной форме	Нормативно-правовое регулирование оказания медицинской помощи в экстренной форме. Диагностика состояний, требующих оказания медицинской помощи в экстренной форме. Коммуникация со службами спасения, выездными бригадами скорой медицинской помощи, пациентом, его законным представителем и окружающими лицами. Транспортировка и иммобилизация пациента. Сердечно-легочная реанимация. Остановка наружных кровотечений. Обеспечение проходимости дыхательных путей. Промывание желудка. Применение согревания и охлаждения. Проведение термоизоляции и согревания при воздействии низких температур. Применение лекарственных препаратов и медицинских изделий.	ПК-4
3.2	Промежуточная аттестация по модулю 3	Контроль результатов обучения в рамках освоения темы 3.1.	ПК-4
4	Модуль 4. Практика		
4.1	Участие в деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека в области гигиены питания	Участие в деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека в области гигиены питания: проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, обследований, испытаний и иных видов оценок в области гигиены питания; проведении социально-гигиенического мониторинга в области гигиены питания; проведении расчетов риска здоровью населения от воздействия химических веществ в пищевых продуктах; деятельности по противодействию обороту фальсифицированной продукции; разработке и реализации санитарно-гигиенических, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций; организации и осуществлении гигиенического обучения и воспитания, санитарно-гигиенического просвещения населения и пропаганды здорового образа жизни; проведении анализа медико-статистической информации, медико-демографических, социально-экономических показателей; ведении медицинской документации; организации деятельности находящихся в распоряжении работников.	ПК-1, ПК-2, ПК-3

№ п/п	Наименование модулей, тем, разделов практики	Содержание	Коды формируемых компетенций
4.2	Промежуточная аттестация по модулю 4	Контроль результатов обучения в рамках раздела практики 4.1.	ПК-1, ПК-2, ПК-3

V. Формы аттестации⁷

9. Промежуточная аттестация проводится по окончании освоения каждого модуля Программы. Форма промежуточной аттестации по каждому модулю определяется организацией.

Промежуточная аттестация по модулям 1-3 должна включать в себя решение тестовых заданий, ситуационных задач, демонстрацию умений в симулированных условиях в соответствии с содержанием модулей и планируемыми результатами обучения.

Промежуточная аттестация по модулю 4 должна включать в себя оценку отчета о прохождении практики, содержащего перечень примененных умений в ходе участия в медицинской деятельности с указанием количества случаев применения каждого умения, выполнения манипуляции.

Критерии успешного прохождения промежуточной аттестации устанавливаются организацией.

Итоговая аттестация проводится в форме экзамена, который включает в себя собеседование по контрольным вопросам, решение тестовых заданий, ситуационных задач, демонстрацию умений в симулированных условиях. Итоговая аттестация проводится для оценки степени достижения обучающимися запланированных результатов обучения по Программе и должна выявлять теоретическую и практическую подготовку обучающегося. Обучающийся допускается к итоговой аттестации при успешном прохождении промежуточных аттестаций, предусмотренных Программой.

Обучающийся, освоивший Программу и успешно прошедший итоговую аттестацию, получает документ о квалификации – диплом о профессиональной переподготовке⁸.

10. Оценочные материалы Программы формируются организацией для проведения текущего контроля, промежуточных аттестаций, итоговой аттестации в соответствии с содержанием модулей и планируемыми результатами обучения. Каждое задание оценочных материалов должно быть соотнесено с результатами обучения, для оценки которых оно предназначено.

⁷ Пункт 11 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам.

⁸ Пункт 1 части 10 статьи 60 Федерального закона № 273-ФЗ.

Пример тестового задания

Инструкция: Выберите один правильный ответ

Вопрос (задание)	Варианты ответов	Правильный ответ	Коды результатов обучения
Пищевая ценность пищевых продуктов – это	<p>А) потребительское свойство пищевых продуктов, характеризующее наличие и количество необходимых для удовлетворения физиологических потребностей человека составляющих их пищевых веществ (нутриентов) и энергетическую ценность</p> <p>Б) совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах)</p> <p>В) потребительские свойства отдельных видов пищевых продуктов, которые позволяют классифицировать (калибровать, устанавливать категорию и иное) пищевые продукты по физико-химическим, органолептическим, микробиологическим показателям, содержащимся в технической документации</p> <p>Г) научно обоснованные нормы потребления пищевых продуктов, при потреблении которых полностью удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах</p>	А	1.33

Пример ситуационной задачи

Инструкция: ознакомьтесь с условием задачи. На основании полученной информации дайте развернутые ответы на вопросы, приведенные ниже.

Условия

В соответствии с обращением гражданина Н. на качество соковой продукции, предназначенной для детей раннего возраста (соки из моркови и тыквы, томатный, яблочный), производимой и реализуемой на территории Российской Федерации, была проведена ее экспертиза. Результаты проведенной экспертизы: соки выпускались в упаковках по 400 г «с мякотью» для детей с трех месячного возраста; на этикетках яблочного и томатного соков указаны соответствующие названия; сок из моркови и тыквы обозначен как мультиовощной с изображением двух видов овощей. Результаты санитарно-эпидемиологической экспертизы показали, что массовая доля титруемой кислотности в томатном соке составила 1,4 %, в яблочном – 1,3 %, в соке из моркови и

тыквы – 0,5 %; содержание поваренной соли в томатном соке – 0,7 %, в соке из моркови и тыквы – 0,3 %. В соке из моркови и тыквы обнаружен подсластитель. Содержание сухих веществ в соке из моркови и тыквы составила 12,8 %, в яблочном – 3,0 %, в томатном – 7,0 %. Содержание мякоти в соке из моркови и тыквы – 12,0 %, в яблочном – 3,0 %, в томатном – 7,2 %.

Задания

1. Какой документ необходим для оценки результатов проведенной экспертизы?
2. В каких случаях допустимо размещение надписи «С мякотью» на потребительских упаковках соков?
3. В каких случаях допускается наименование сока как «мультифруктовый» или «мультиовощной»?
4. Какое количество растворимых сухих веществ может содержаться в готовой соковой продукции из фруктов для детей раннего возраста?

Эталоны ответов

1. Для оценки результатов проведенной экспертизы необходимо использовать технический регламент Таможенного союза на соковую продукцию из фруктов и овощей 023/2011.
2. Размещение надписи «С мякотью» на потребительских упаковках соков допустима в случае, если объемная доля соответствующей мякоти в готовой продукции превышает 8%.
3. Наименование сока как «мультифруктовый» или «мультиовощной» может быть указано на продукции, произведенной из двух и более видов фруктов и (или) овощей.
4. В готовой соковой продукции из фруктов для детей раннего возраста может содержаться от 4 % до 16 % растворимых сухих веществ.

Коды результатов обучения: 1.31, 1.33, 1.38, 1.325.

VI. Организационно-педагогические условия реализации Программы⁹

11. Требования к кадровым условиям реализации Программы:

Реализация Программы обеспечивается работниками организации и (или) лицами, привлекаемыми на иных условиях.

Квалификация работников организации, реализующих Программу, должна отвечать квалификационным характеристикам, установленным в Едином квалификационном справочнике должностей руководителей, специалистов и служащих, разделе «Квалификационные характеристики должностей руководителей и специалистов высшего профессионального и дополнительного профессионального образования», утвержденном приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11 января 2011 г. № 1н¹⁰, и профессиональным стандартам (при наличии).

Лекции проводятся лицами, имеющими ученую степень кандидата или доктора медицинских наук и ежегодные публикации в рецензируемых научных изданиях за последние 5 лет, при этом:

1) лекции модулей 1 и 2 проводятся лицами, имеющими аккредитацию по одной из специальностей: «Гигиена питания», «Общая гигиена», осуществляющими

⁹ Пункт 11 Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам.

¹⁰ Зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 23 марта 2011 г., регистрационный № 20237, с изменениями, внесенными приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 января 2023 г. № 39н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 февраля 2023 г., регистрационный № 72453).

соответствующую медицинскую деятельность и имеющими стаж такой деятельности не менее 5 лет;

2) лекции модуля 3 проводятся лицами, имеющими аккредитацию по одной из специальностей: «Анестезиология-реаниматология», «Скорая медицинская помощь», осуществляющими медицинскую деятельность по одной из специальностей: «Анестезиология-реаниматология», «Скорая медицинская помощь» и имеющими стаж такой деятельности не менее 3 лет.

Не менее 70 % объема занятий семинарского типа проводятся лицами, имеющими ученую степень кандидата или доктора медицинских наук.

Занятия семинарского типа модуля 3 проводятся в группе обучающихся численностью не более 10 человек лицами, имеющими аккредитацию по одной из специальностей: «Анестезиология-реаниматология», «Скорая медицинская помощь», осуществляющими медицинскую деятельность по одной из специальностей: «Анестезиология-реаниматология», «Скорая медицинская помощь» и имеющими стаж такой деятельности не менее 3 лет.

12. Требования к кадровому обеспечению реализации Программы в части практической подготовки:

Модуль 4 проводится в группе обучающихся численностью не более 5 человек лицами, имеющими аккредитацию по одной из специальностей: «Гигиена питания», «Общая гигиена», осуществляющими соответствующую медицинскую деятельность и имеющими стаж такой деятельности не менее 5 лет.

13. Требования к материально-техническому обеспечению реализации Программы:

Организация обеспечивает соблюдение следующих требований к материально-техническим условиям реализации Программы:

Модуль	Требования к материально-техническим условиям реализации Программы
Модуль 1. Общие вопросы обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания	1. Наличие учебных аудиторий площадью не менее 2,5 кв. м. на одного обучающегося, оснащенных видеопроекционной аппаратурой и неограниченным доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».
Модуль 2. Специальные вопросы гигиены питания	2. Наличие комплекта лицензионного программного обеспечения, включая свободно распространяемое, в том числе отечественного производства: операционная система, текстовый редактор, редактор презентаций, учебная медицинская информационная система.
Модуль 3. Оказание медицинской помощи в экстренной форме	1. Наличие учебных аудиторий площадью не менее 2,5 кв. м. на одного обучающегося, оснащенных видеопроекционной аппаратурой и неограниченным доступом к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет». 2. Наличие комплекта лицензионного программного обеспечения, включая свободно распространяемое, в том числе отечественного производства: операционная система, текстовый редактор, редактор презентаций, учебная медицинская информационная система. 3. Наличие тренажеров (симуляторов) с обратной связью для оказания медицинской помощи в экстренной форме, позволяющих формировать следующие умения: определение наличия признаков жизни; обеспечение проходимости дыхательных путей; временная остановка наружного кровотечения; проведение сердечно-легочной реанимации и поддержание проходимости дыхательных путей; использование автоматического наружного дефибриллятора; наложение окклюзионной (герметизирующей) повязки при ранении грудной клетки; промывание желудка; придание и

	поддержание оптимального положения тела пострадавшего в зависимости от его состояния.
--	---

14. Требования к материально-техническому обеспечению реализации образовательной программы в части практической подготовки:

Практическая подготовка обучающихся при реализации образовательной программы обеспечивается путем их участия в осуществлении медицинской деятельности¹¹ в медицинских организациях и (или) иных организациях, осуществляющих деятельность в сфере охраны здоровья граждан в Российской Федерации (далее вместе – базы практической подготовки), соответствующих следующим требованиям:

Наименование модулей, тем, разделов практики	Требования к базам практической подготовки и их мощности в расчете на 1 обучающегося при реализации Программы
Модуль 4. Практика	
4.1. Участие в деятельности по обеспечению безопасности среды обитания для здоровья человека в области гигиены питания	Осуществление медицинской деятельности, предусматривающей: 1) организацию и выполнение работ (услуг) при проведении санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий (наличие соответствующей лицензии) по санитарно-гигиеническим лабораторным исследованиям; 2) не менее 1 занятой штатной единицы должности врача по гигиене питания на 5 обучающихся.

15. Требования к использованию ЭО и ДОТ, учебно-методическому обеспечению реализации Программы:

По решению организации лекции при реализации Программы могут проводиться с использованием ЭО и ДОТ полностью или частично.

Использование ЭО и ДОТ при реализации занятий семинарского типа, проведении практики, промежуточных и итоговой аттестаций не допускается.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения должен быть обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к одной или нескольким электронно-библиотечным системам (электронным библиотекам) и к электронной информационно-образовательной среде организации. Электронно-библиотечная система (электронная библиотека) и электронная информационно-образовательная среда должны обеспечивать возможность доступа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», как на территории организации, так и вне ее.

Перечень учебных изданий, в том числе электронных, иных информационных материалов, необходимых для освоения Программы, определяется организацией самостоятельно.

16. Финансовое обеспечение реализации Программы должно осуществляться в объеме не ниже определенного в соответствии с Бюджетным кодексом Российской Федерации и Федеральным законом № 273-ФЗ.

¹¹ Часть 4 статьи 82 Федерального закона № 273-ФЗ.