

Федеральное бюджетное учреждение науки
«Нижегородский научно-исследовательский институт гигиены и профпатологии»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей
и благополучия человека
Центр дополнительного профессионального медицинского образования



АННОТАЦИЯ
дополнительной профессиональной программы повышения квалификации врачей
**«ЛАБОРАТОРНЫЙ КОНТРОЛЬ НА ПРЕДПРИЯТИЯХ
ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ»**
для непрерывного медицинского образования

Специальность: бактериология.

Дополнительная специальность: гигиена питания.

Категория слушателей:

- врач-бактериолог; заведующий (начальник) структурного подразделения (отдела, отделения, лаборатории, кабинета, отряда и другое) медицинской организации - врач-бактериолог.

- врач по специальности «Гигиена питания»: врач по гигиене питания; заведующий (начальник) структурного подразделения (отдела, отделения, лаборатории, кабинета, отряда и другое) медицинской организации - врач по гигиене питания.

Актуальность Дополнительной профессиональной программы повышения квалификации (ДПП ПК) врачей «Лабораторный контроль на предприятиях пищевой промышленности» обусловлена необходимостью подготовки квалифицированного специалиста, обладающего системой общекультурных и профессиональных компетенций.

Приобретение в рамках образовательной программы слушателем знаний в области организации надзора за деятельностью предприятий пищевой промышленности и лабораторного контроля качества и безопасности пищевой продукции, а также овладение умениями и навыками профессиональной деятельности в должности врача-бактериолога (врача по гигиене питания) позволит сократить частоту возникновения заболеваний бактериальной природы, связанных с употреблением пищевой продукции.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

ДПП ПК направлена на совершенствование компетенций, необходимых для профессиональной деятельности и повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации.

Шифр компетенции	Наименование компетенции
ПК-1	Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
ПК-3	Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок

ПК-4	Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека
ПК-5	Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Срок освоения: 36 академических часов

Режим занятий: 6 академических часов в день, 5 дней в неделю

Общая продолжительность: 6 дней

Форма обучения: заочная с применением ДОТ и ЭО;
без отрыва от работы.

№ п/п	Наименование разделов, блоков, модулей	Число учебных часов			Форма аттестации
		Всего часов	В том числе		
1	2		3	Л	С, ПЗ ¹
1.	Раздел 1. Вопросы организации надзора за предприятиями пищевой промышленности	14	12	2	Текущий контроль
2.	Раздел 2. Организация и проведения лабораторного контроля пищевой продукции	20	18	2	Текущий контроль
3.	Итоговая аттестация	2	-	-	
ВСЕГО ЧАСОВ:		36	30	4	

¹С, ПЗ – семинары, практические занятия