

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

Федеральное бюджетное учреждение здравоохранения
«ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР ГИГИЕНЫ И ЭПИДЕМИОЛОГИИ»
Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека
(ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора)

УТВЕРЖДАЮ

Врио главного врача

ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора

Н.Н. Захарова

«13» сентября 2026 г.

УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Пищевые продукты (Риск-ориентированный подход к планированию мониторинговых исследований. Порядок выявления и идентификации незаявленных и непреднамеренно присутствующих веществ в пищевых продуктах. Мониторинг остаточных количеств антибиотиков и антибиотикорезистентности. Оценка влияния контаминированных продуктов питания на здоровье населения (оценка риска здоровью, ассоциированная заболеваемость и смертность. СГМ)

(название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации)

Цель: повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение профессиональных компетенций специалистов в области организации и контроля мероприятий, необходимых для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

Категория слушателей: программа повышения квалификации направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов со средним специальным и (или) высшим образованием.

Срок обучения: 16 академических часов (форма обучения очная с применением дистанционных образовательных технологий).

Режим занятий: 8 академических часов в день (2 календарных дня).

№ п/п	Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем	Всего часов	В том числе (час.)			Виды контроля
			Л *	СР **	ПЗ,С ***	
1	2	3	4	5	6	7
1.	Вызовы и угрозы пищевой безопасности. Приоритетные вопросы идентификации и оценки риска «новых» контаминантов пищевых продуктов	2	2			
2.	Национальные базы данных состава пищевых продуктов	1	1			
3.	Инструменты и методы оценки фактического питания населения	1	1			
4.	Методические аспекты мониторинга незаявленных веществ и непреднамеренно присутствующих. Профили	1	1			

	риска продукции					
5.	Некоторые региональные результаты незаявленных веществ и преднамеренно присутствующих	1	1			
6.	Мониторинг остаточных количеств антибиотиков и антибиотикорезистентность	1	1			
7.	Мониторинг антибиотикорезистентных штаммов микроорганизмов в пищевых продуктах	1	1			
8.	Риск-ориентированный подход к планированию мониторинговых исследований пищевых продуктов	2	2			
9.	Оценка влияния контаминированных продуктов питания на здоровье населения (оценка риска здоровью, ассоциированная заболеваемость и смертность)	2	2			
10.	Оценка рисков снижения пищевой ценности при производстве пищевых продуктов в рамках системы управления качеством и безопасностью пищевой продукции	2	2			
11.	Социально-гигиенический мониторинг пищевых продуктов	1	1			
12.	Итоговая аттестация	1			1	Тестовый контроль
	Количество часов	16	15		1	

Л* – лекции;

СР** – самостоятельная работа;

ПЗ, С*** – практические занятия, С – стажировка.

Итого: 16 академических часов

В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения