**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)**

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН
Санитарно-эпидемиологическая оценка обоснования сроков годности пищевой продукции: разработка программы и оценка результатов лабораторных исследований**

(название дополнительной профессиональной программы повышения квалификации)

**Цель:** повышение профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, формирование новых, а также качественное изменение имеющихся профессиональных компетенций при лабораторном обосновании сроков годности пищевой продукции, совершенствование знаний в области методологии лабораторного обоснования сроков годности пищевой продукции, качественное расширение области знаний, умений и профессиональных навыков, востребованных при определении рациона для поддержания здоровья, а также питания человека с различными заболеваниями с учетом сроков годности специализированной продукции диетического лечебного и диетического профилактического питания.

**Категория обучающихся:** программа повышения квалификации направлена на удовлетворение образовательных и профессиональных потребностей специалистов в области медико-профилактического дела по специальности «Общая гигиена», «Гигиена питания», «Гигиена детей и подростков», «Бактериология», «Санитарно-гигиенические лабораторные исследования», «Диетология».

**Трудоемкость обучения:** 18 академических часа (3 календарных дня).

**Форма обучения:** очная с применением дистанционных образовательных технологий (ДОТ)

**Режим занятий:** 6 академических часов в день.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование образовательного модуля, разделов дисциплин и тем | Всего часов | В том числе (час.) | Видыконтроля |
| Л\* | СР\*\* | ПЗ, С\*\*\* |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| 1. | Методологические принципы санитарно-эпидемиологических исследований для обоснования сроков годности пищевых продуктов | 2 | 2 |  |  |  |
| 2. | Методические подходы к обоснованию сроков годности пищевой продукции и перспективы их усовершенствования | 4 | 4 |  |  |  |
| 3. | Организация санитарно-эпидемиологических исследований по оценке обоснования сроков годности пищевых продуктов | 3 |  |  | 3 |  |
| 4. | Актуальные вопросы установления сроков годности мяса и мясной продукции | 3 | 3 |  |  |  |
| 5. | Особенности проведения санитарно-микробиологических исследований при обосновании пролонгированных сроков годности | 2 | 2 |  |  |  |
| 6. | Алгоритм разработки программы лабораторных испытаний по обоснованию заявленных сроков годности пищевой продукции и его реализация на практике | 2 |  |  | 2 |  |
| 7. | Итоговая аттестация | 2 |  |  | 2 | Тестовыйконтроль |
|  | Количество часов | 18 | 11 |  | 7 |  |

Л\* – лекции;

СР\*\* – самостоятельная работа;

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

**Итого: 18 академических часов**

**В учебный план могут быть внесены предложения и дополнения.**