

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:
Главный врач
ФБУЗ ФЦГиЭ Роспотребнадзора
Р.К. Фридман
«19» февраля 2025 г.

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 со средним профессиональным и (или) высшим образованием.

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.)			Виды контроля
			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 совершенствования	4	4			
3.	Организация санитарно-эпидемиологических исследований по оценке обоснования сроков годности пищевых продуктов	3			3	
4.	Актуальные вопросы установления сроков годности	3	3			

	мяса и мясной продукции					
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	Тестовый контроль
	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.