



**Многопрофильный Учебный Центр  
Дополнительного профессионального образования  
«Образовательный стандарт»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООС МУН ДПО «Образовательный стандарт»



Ю.И. Смыслова  
«01» июня 2023 г.

**УЧЕБНЫЙ ПЛАН**

дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки

**«Гигиена питания»**

**Цель** – получение новых знаний и навыков, освоения современных методов решения профессиональных задач.

**Требования к образованию слушателей:** К освоению программы допускаются специалисты с высшим образованием - специалитет по специальности "Медико-профилактическое дело" при наличии подготовки в интернатуре/ординатуре по специальностям "Гигиена детей и подростков", "Гигиена труда", "Гигиеническое воспитание", "Коммунальная гигиена", "Общая гигиена", "Радиационная гигиена", "Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы".

**Срок освоения программы** – 576 академических часов.

**Форма обучения** - очно-заочная с применением дистанционных образовательных технологий и электронного обучения (определяется совместно образовательным учреждением и Заказчиком без отрыва от производства/ с частичным отрывом от производства).

**Режим занятий** – определяется индивидуально (не менее 4 часов в день и не более 8 часов в день).

№ п/п	Наименование разделов и дисциплин	Всего часов	В том числе		Форма контроля
			Лекции и	СРС	
1.	Организация, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством, безопасностью пищевых продуктов и рационализацией питания населения	46	30	16	Зачет
2.	Рациональное питание и мониторинг за состоянием питания населения	56	38	18	Зачет
3.	Пищевые отравления и их профилактика	44	32	12	Зачет
4.	Чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека	48	36	12	Зачет
5.	Санитарно-эпидемиологический надзор в гигиене питания за проектированием, строительством, реконструкцией и пуском законченных объектов в эксплуатацию	52	36	16	Зачет
6.	Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов	56	38	18	Зачет
7.	Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль в организациях общественного питания и торговли	46	30	16	Зачет
8.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов	38	24	14	Зачет
9.	Санитарная микробиология в гигиене питания	36	24	12	Зачет



Многопрофильный Учебный Центр  
Дополнительного профессионального образования  
«Образовательный стандарт»

УТВЕРЖДАЮ  
Директор ООС МУН ЦПО «Образовательный стандарт»

Ю.И. Смылова  
«01» июня 2023 г.



10.	Эпидемиология и профилактика острых кишечных инфекций и паразитарных заболеваний	38	24	14	Зачет
11.	Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов	56	38	18	Зачет
	<b>Подготовка и защита выпускной аттестационной работы</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>40</b>	<b>Защита ВАР</b>
	<b>Итоговая аттестация по учебному курсу</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>20</b>	<b>Экзамен</b>
	<b>Итого</b>	<b>576</b>	<b>350</b>	<b>226</b>	