

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОСТОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФАКУЛЬТЕТ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ
И ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ**

ПРИНЯТО
на заседании ученого совета
ФГБОУ ВО РостГМУ
Минздрава России
Протокол № 5

«18» 05 2021г.

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
«19» 05 2021г.
№ 273

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ**

специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием
по специальности «Гигиена и санитария» на тему
«Пищевые токсикоинфекции и их профилактика»

Срок обучения: 36 часов

Форма обучения: очная с применением ДОТ

Режим занятий: 6 академических часов в день (36 в неделю)

Ростов-на-Дону
2021

Основными компонентами дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Гигиена и санитария» на тему «Пищевые токсикоинфекции и их профилактика» являются (общая характеристика программы, требования к содержанию программы, планируемые результаты обучения; учебный план; формы аттестации уровня и качества освоения программы; рабочие программы учебных модулей; организационно-педагогические условия реализации программы; оценочные материалы и иные компоненты).

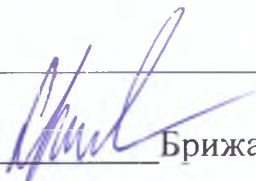



Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Гигиена и санитария» на тему «Пищевые токсикоинфекции и их профилактика» одобрена на заседании кафедры гигиены №2

Протокол № 11 от «26» августа 2020г.

Заведующий кафедрой д.м.н., профессор Айдинов Айдинов Г.Т.

ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Гигиена и санитария» на тему
«Пищевые токсикоинфекции и их профилактика»
срок освоения 36 академических часов

СОГЛАСОВАНО	
Проректор по последипломному образованию	« <u>26</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.  Брижак З.И.
Декан факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов	« <u>26</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.  Бадальянц Д.А.
Начальник управления организации непрерывного образования	« <u>26</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.  Герасимова О.В.
Заведующий кафедрой	« <u>26</u> » <u>08</u> 20 <u>20</u> г.  Айдинов Г.Т.

Пояснительная записка

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации специалистов со средним медицинским (фармацевтическим) образованием по специальности «Гигиена и санитария» на тему **«Пищевые токсикоинфекции и их профилактика»** (далее – Программа) составлена с учетом требований, изложенных в:

- Федеральном законе от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Федеральном законе от 06.03.2019 № 18-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»; по вопросам оказания паллиативной медицинской помощи»;
- Приказе Минздрава России от 5.06.1998 г. № 186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием»;
- Приказе Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;
- Приказе Минздрава России от 03.08.2012 № 66н «Об утверждении порядка и сроков совершенствования медицинскими работниками и фармацевтическими работниками профессиональных знаний и навыков путем обучения по дополнительным профессиональным программам»;
- Приказе Минздрава России от 10.02.2016 № 83н «Об утверждении Квалификационных требований к медицинским и фармацевтическим работникам со средним медицинским и фармацевтическим образованием».
- Приказе Минздрава России от 02.06.2016 № 334н «Об утверждении Положения об аккредитации специалистов»;
- Приказе Минздрава России от 22.12.2017 № 1043н «Об утверждении сроков и этапов аккредитации специалистов, а также категорий лиц, имеющих медицинское, фармацевтическое или иное образование и подлежащих аккредитации специалистов».

При освоении Программы, совершенствование компетенций предполагается в процессе овладения знаниями, практическими умениями и навыками, которые необходимы медицинской сестре подразделения медицинской организации, оказывающего медицинскую помощь, в соответствии с квалификационными требованиями.

Освоение Программы предполагает теоретическую подготовку, изучение современных медицинских технологий, совершенствование профессиональных умений для выполнения профессиональных обязанностей по занимаемой должности.

Общая характеристика Программы содержит цель реализации Программы, планируемые результаты обучения, требования к уровню образования слушателя, нормативный срок освоения Программы, форму обучения, характеристику квалификации и связанных с ней видов

профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций и (или) уровней квалификации слушателей.

Требования к содержанию Программы предполагают наличие учебного плана, календарного учебного графика, учебно-тематического плана, программ учебных модулей.

Формы аттестации качества освоения Программы включают требования к промежуточной и итоговой аттестации, процедуру оценивания результатов освоения Программы, перечни теоретических вопросов, практических работ и манипуляций для подготовки к экзамену, форму документа, выдаваемого по результатам освоения Программы.

В перечень требований к организационно-педагогическим условиям реализации Программы входят требования к кадровому обеспечению Программы, требования к минимальному материально-техническому обеспечению Программы, требования к информационному обеспечению Программы.

I. Общая характеристика Программы

1.1 Цель реализации Программы

Целью Программы повышения квалификации по специальности «Гигиена и санитария» на тему «**Пищевые токсикоинфекции и их профилактика**» является совершенствование профессиональных компетенций в области санитарно-гигиенических наблюдений, обследования и исследования различных факторов среды обитания человека в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, необходимых при осуществлении профессиональной деятельности помощников санитарных врачей, подразделения медицинской организации оказывающего медицинскую помощь.

1.2 Планируемые результаты обучения

В результате освоения Программы у слушателя должны быть усовершенствованы компетенции, необходимые для осуществления профессиональной деятельности¹:

ПК 3.2. Участвовать в проведении расследований по установлению причин и выявлению условий возникновения пищевых отравлений и заболеваний.

В результате освоения компетенции обучающийся должен:

Знать: гигиенические основы рационального питания населения; этиологию, основные проявления и меры профилактики пищевых отравлений и алиментарных заболеваний.

Уметь: производить отбор образцов продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд для проведения лабораторных исследований и испытаний и оформлять акт отбора пробы; участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) продовольственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания).

Владеть: принимать участие в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, токсикологических, гигиенических и других видов оценок условий производства, транспортировки, хранения и реализации производственного сырья, пищевых продуктов и готовых блюд с использованием лабораторно-инструментальных методов исследований и оформлением соответствующей документации.

¹ Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» мая 2014 г. N 500 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по специальности 32.02.01 Медико-профилактическое дело для профессиональной образовательной организации и образовательной организации высшего образования, которые имеют право на реализацию имеющих государственную аккредитацию программ подготовки специалистов среднего звена по данной специальности, на территории Российской Федерации» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 11 июня 2014 г., регистрационный N 32669).

1.3. Требования к уровню образования слушателя

По основной специальности: гигиена и санитария.

1.4. Нормативный срок освоения Программы

Срок освоения Программы – 1 неделя.

Объем Программы – 36 часов.

1.5. Форма обучения

Форма обучения – очная с возможным применением элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий.

Программа повышения квалификации реализуется с использованием ДОТ и ЭО на дистанционной площадке – «Автоматизированная система ДПО ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России (sdo.rostgmu.ru) (далее - система)». В системе представлены учебные материалы, тестовые задания по темам учебных модулей программ. Система позволяет проводить онлайн-лекции и семинарские занятия в удаленном режиме синхронно взаимодействовать слушателю с преподавателем.

Режим обучения – 36 часов в неделю.

1.6. Характеристика квалификации и связанных с ней видов профессиональной деятельности, в том числе трудовых функций (или) уровней квалификации слушателей

Помощник: врача по гигиене детей и подростков, врача по гигиене питания, врача по общей гигиене².

Должностные обязанности. Осуществляет контроль за проведением гигиенических и противоэпидемических мероприятий, соблюдением действующих норм и правил санитарии, гигиенических нормативов медицинскими организациями в соответствии с действующим санитарным законодательством. Проводит под руководством и по заданию врача-эпидемиолога (врача-паразитолога) эпидемиологическое обследование очага инфекционного (паразитарного) заболевания. Осуществляет эпидемиологическое наблюдение за контактными

² Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 23 июля 2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих, раздел «Квалификационные характеристики должностей работников в сфере здравоохранения» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 25 августа 2010, регистрационный №18247)

лицами в инфекционных (паразитарных) очагах. Обеспечивает регистрацию, учет и статистическую обработку данных инфекционной и неинфекционной заболеваемости. Участвует в планировании мероприятий (работ) по проведению профилактических прививок и контролю за их выполнением. Проводит обследование объектов текущего санитарного надзора и эпидемиологических очагов с отбором проб для лабораторных исследований. Оказывает доврачебную помощь при неотложных состояниях.

Должен знать: законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения, эпидемиологии и иммунобиологии; методы контроля за соблюдением санитарных правил, норм и гигиенических нормативов; основные организационно-распорядительные документы, регламентирующие деятельность санитарно-эпидемиологического учреждения и его подразделений; основы медицины катастроф; основы трудового законодательства; правила внутреннего трудового распорядка; правила по охране труда и пожарной безопасности.

Требования к квалификации. Среднее профессиональное образование по специальности «Медико-профилактическое дело» и сертификат специалиста по специальности «Гигиена и санитария» без предъявления требований к стажу работы.

Трудовые функции³

- участие в обеспечении мероприятий по контролю за средой обитания и условиями проживания, труда, воспитания, обучения и питания населения;

- участие в проведении санитарно-гигиенических исследований, испытаний, обеспечивающих деятельность санэпиднадзора;

- участие в проведении санитарно-гигиенических исследований, испытаний, обеспечивающих деятельность санэпиднадзора;

- участие в проведении гигиенического воспитания населения.

II. Требования к содержанию Программы

2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

Код	Наименование разделов модулей	Всего часов	В том числе			Из них	Форма контроля
			лекции	ПЗ	СЗ	ДО	
Рабочая программа учебного модуля «Специальные дисциплины»							
1.	Современная классификация пищевых отравлений	8	2	-	6	6	ПК
2.	Пищевые отравления микробной природы	26	4	22	-	6	ПК
	Итоговая аттестация	2	-	-	-	-	Экзамен
Итого		36	6	22	6	12	

³ Проект Приказа Минтруда России "Об утверждении профессионального стандарта специалиста среднего уровня квалификации в области гигиены и санитарии" (по состоянию на 25.11.2013) (подготовлен Минтрудом России)

ПЗ - практические занятия, СЗ - семинарские занятия.
 ОСК – обучающий симуляционный курс.
 ДО – дистанционное обучение.
 ПК - промежуточный контроль.
 ТК - текущий контроль.

2.2 Календарный учебный график

Учебные модули	1 неделя 36 час.
Специальные дисциплины	34
Итоговая аттестация	2

2.3. Содержание программы учебных модулей

№ п/п	Наименование раздела (темы) дисциплины	Содержание раздела (темы)	Код компетенции
Содержание лекционного курса			
1.1	Современная классификация пищевых отравлений	Современные представления о классификации пищевых отравлений	ПК-3.2
2.1	Пищевые отравления микробной природы	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами	ПК-3.2
Содержание тем практического и семинарского занятия			
1.1	Современная классификация пищевых отравлений	Современные представления о классификации пищевых отравлений	ПК-3.2
1.2	Современная классификация пищевых отравлений	Эпидемиологические особенности пищевых отравлений	ПК-3.2
2.1	Пищевые отравления микробной природы	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами	ПК-3.2
2.2	Пищевые отравления микробной природы	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые малоизученными возбудителями	ПК-3.2
2.3	Пищевые отравления микробной природы	Профилактические мероприятия	ПК-3.2

2.4. Учебно-тематический план

Тематика лекционных занятий

№ раздела	№ лекции	Темы лекций	Кол-во часов
-----------	----------	-------------	--------------

1.1	1	Современные представления о классификации пищевых отравлений	2
2.1	2	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами	4
Итого			6

Тематика семинарских занятий

№ раздела	№ с	Темы семинаров	Кол-во часов
1.1	1	Современные представления о классификации пищевых отравлений	2
1.2	2	Эпидемиологические особенности пищевых отравлений	4
Итого			6

Тематика практических занятий

№ раздела	№ Пз	Темы практических занятий	Кол-во часов	Формы текущего контроля
2.1	1	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые потенциально-патогенными микроорганизмами	12	Зачет
2.2	2	Пищевые токсикоинфекции, вызываемые малоизученными возбудителями	6	
2.3	3	Профилактические мероприятия	4	
Итого			22	

Перечень теоретических вопросов для подготовки к оценке освоения Программы

1. Законы и нормативы, согласно которым осуществляется деятельность органов и учреждений здравоохранения и санэпидслужбы по разделу «профилактика и расследование пищевых отравлений».

2. Правовые основы деятельности врача по гигиене питания, его права и обязанности при расследовании пищевых отравлений.

3. Задачи, цели и методы работы органов и учреждений санэпидслужбы при расследовании пищевых отравлений.

4. Вопросы классификации, этиологии, патогенеза, эпидемиологии, лабораторной диагностики и профилактики пищевых отравлений, острых кишечных инфекций, паразитарных инвазий, передающихся через пищевые продукты;

5. Санитарно-эпидемиологическую обстановку по пищевым отравлениям на подведомственной территории и по России;

6. Принципы и методы планирования работы и отчетности по разделу деятельности «расследование и профилактика пищевых отравлений»;

7. Принципы современных методов исследований пищевых продуктов при расследовании пищевых отравлений.

8. Вопросы организации питания и соблюдения противоэпидемических

мероприятий в условиях чрезвычайных ситуаций при возникновении массовых пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.

Перечень манипуляций

для подготовки к оценке освоения Программы

1. Составлять комплексный план профилактических мероприятий по предупреждению возникновения на поднадзорной территории, контролировать его выполнение.
2. Проводить расследование возникших случаев и вспышек пищевых отравлений:
 - составлять план расследования вспышек и пищевых отравлений
 - анализировать первичную медицинскую документацию для выяснения клиники заболевания, проводить опрос пострадавших для выявления виновного продукта, блюда, выяснение обстоятельств возникновения заболеваний
 - определять перечень пищевых продуктов, готовых блюд, материалов больных, персонала, смывов с оборудования, воды, подлежащих лабораторному исследованию, осуществлять отбор проб.
 - определять виды и объем необходимых лабораторных исследований (санитарно-химических, санитарно-микробиологических, токсикологических)
 - проводить углубленное санитарное обследование производства
 - анализировать основные причины случаев возникновения пищевых отравлений, нарушение к ним приводящее
 - подтверждать предварительный эпидемиологический диагноз отравления на основе сбора документов и лабораторных исследований, выяснить характер пищевого отравления.
 - установить причину и механизм пищевого отравления.
 - разработать мероприятия по ликвидации вспышки пищевого отравления
 - составить акт расследования пищевого отравления.
3. Выявлять пищевые предприятия, имеющие наибольшую эпидемиологическую значимость и санитарно-эпидемиологическое неблагополучие.
4. Проводить гигиеническое обучение и воспитание работников пищевых объектов с целью профилактики пищевых отравлений. Обучение населения мерам профилактики пищевых отравлений.

Перечень ситуационных задач

для подготовки к оценке освоения Программы

Задача 1.

В июне месяце в пионерском лагере Каменского района Ростовской области отмечена вспышка внезапных заболеваний, охватившая 127 пострадавших, среди которых 108 детей. Заболевание возникло спустя 3-4 часа после завтрака, на который был подан творог, приготовленный из непастеризованного коровьего молока и реализованного в детском коллективе без термической обработки. Молоко хранилось во флягах на улице.

Клиническая картина заболевания: резкая слабость, бледность кожных

покровов, холодный пот, боли в животе, тошнота, рвота многократная неукротимая, понос до 2-х раз (у некоторых отсутствовал), у некоторых наблюдалось повышение температуры до 37,1- 37,5⁰С. Через сутки все были здоровы.

При осмотре рук персонала у повара обнаружен 3-х дневный порез. Повар от работы не отстранялся, так как не было замены.

1. Установите предварительный диагноз.
2. Могло ли это быть пищевое отравление, если да, то что послужило причиной пищевого отравления (какой продукт и какой вид микроба)?
3. К какой группе пищевых отравлений оно отнесено?
4. Какие лабораторные исследования необходимо провести для выявления вида возбудителя?
5. Какова профилактика данного заболевания?

Алгоритм решения:

1. Ознакомитесь с условиями задачи.
2. Определите инфекционное ли это заболевание или пищевое отравление.
3. Какова должна быть профилактика данного заболевания.
4. Мероприятия в очаге.

Задача 2.

В июле при обследовании пищеблока детского сада, в котором имела место вспышка стафилококкового токсикоза, существенных отклонений в устройстве и оборудовании помещений не выявлено.

В ходе санитарного обследования пищеблока выявлено: в холодильнике на верхней полке хранился мясной фарш в глубокой закрытой кастрюле и рядом сметана в открытой кастрюле; на средней полке - 2 батона докторской колбасы, головка сыра; на нижней полке - половина пирожного с заварным кремом, начатый творожный сыр, несколько кусков хлеба в тарелке. Температура в холодильнике +8⁰С.

При осмотре рук персонала у повара обнаружен 3-х дневный порез. Повар работать не прекращал, так как не было замены.

В журнале осмотра рук персонала отсутствовала запись в течение 2 дней.

Дайте оценку санитарного состояния пищеблока.

Алгоритм решения:

1. Ознакомитесь с условиями задачи.
2. Перечислить основные требования к хранению продуктов, скоропортящихся.
3. Кто осуществляет и как осуществляет контроль за персоналом.

Задача 3.

В клинику 24 февраля был доставлен больной М. 32 лет с жалобами на общую слабость, тошнота, многократная рвота, головокружение, двоение в глазах (диплопия), затруднение при глотании пищи, осиплость голоса, пошатывание при ходьбе.

Из эпиданамнеза установлено, что больной вечером 23 февраля ел маринованные огурцы, консервированные грибы, закатанные металлической

крышкой. Заболевание началось утром, когда появилась тошнота, многократная рвота, двоение в глазах (диплопия), затруднение глотания. По скорой помощи пациент был доставлен в клинику.

1. Установите предварительный диагноз.

2. Могло ли это быть пищевое отравление, если да, то что послужило причиной пищевого отравления (какой продукт и какой вид микроба)?

3. К какой группе пищевых отравлений оно отнесено?

4. Какова профилактика данного заболевания?

Алгоритм решения:

1. Ознакомьтесь с условиями задачи.

2. Для какого заболевания характерны симптомы.

3. К какому виду пищевого отравления относится данный случай.

4. Были ли грибы ядовитыми.

5. Перечислить требования к переработке грибов.

Задача 4.

В связи с зарегистрированными случаями заболеваний в лабораторию гигиенической экспертизы пищевых продуктов ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» доставлены 6 проб маринованных грибов для идентификации вида и установления соответствия их качества требованиям нормативных документов (стандартов). При проведении экспертизы заготовленных в сентябре грибов, установлено: пробы представляют собой смесь трубчатых и пластинчатых грибов, плодовые тела и многочисленные их части различной степени зрелости, разных сроков сбора, в значительном проценте подгнившие, маринад загрязнен веточками, листиками.

Дайте заключение о возможной связи заболеваний с использованием в пищу маринованных грибов.

Оцените качественное состояние грибной продукции и возможность ее реализации для пищевых целей.

Алгоритм решения.

1. Объясните требования к консервированию грибов.

2. Установите возможные микробные загрязнения.

Задача 5.

В конце мая в районном городе произошло массовое пищевое отравление среди учащихся (76 человек) местной школы-интернат. На завтрак дети ели вареную колбасу с картофельным пюре и творожную запеканку с какао. Через 8-10 часов появились случаи заболевания. Основными симптомами у заболевших были тошнота, рвота, боль в области живота, понос (у некоторых из детей с примесью крови – цвета мясных помоев), общая слабость, температура тела колебалась от 37,9 до 39,5⁰С. Все больные были госпитализированы. Выздоровление наступило через 3 – 5 дней. При обследовании пищеблока столовой установлено, что накануне массового отравления в столовой в течение 2-х дней не работала холодильная камера и все продукты хранились при комнатной температуре. На лабораторное исследование были направлены остатки пищи за весь день, рвотные массы, кал, смывы с кухонного инвентаря и оборудования. При бактериологическом анализе из

всех проб колбасы был выделен протей в титре 0,001 г и кишечная палочка в титре 0,0001 г. Эти же микробные объекты были выделены из рвотных, каловых масс и смывах со столового инвентаря (разделочные доски, кухонные ножи). Реакция агглютинации сывороток переболевших с выделенными культурами протей была положительной в разведении 1:50 – 1: 200, а с выделенными культурами кишечной палочки была отрицательной. Образцы сыворотки крови в контрольной группе дали отрицательную реакцию агглютинации со всеми штаммами.

Провести самостоятельно полное расследование вспышки пищевого отравления, начиная с появления первых больных. Вы сначала - врач школы-интернат, затем - врач отдела гигиены питания ЦГиЭ. Какие должностные обязанности были нарушены Вами, когда Вы были врачом школы-интернат? Какие оперативные меры по ликвидации данной вспышки отравления Вы можете предложить? Меры профилактики по недопущению заболеваний аналогичного характера?

III. Формы аттестации уровня и качества освоения Программы

3.1 Требования к промежуточной и итоговой аттестации

Оценка качества освоения Программы слушателями включает промежуточную аттестацию и итоговую аттестацию. Формы контроля доводятся до сведения обучающегося в начале обучения в соответствии с расписанием.

Промежуточная аттестация обучающихся по модулю проводится в форме зачета в виде тестирования с использованием заданий в тестовой форме.

Итоговая аттестация обучающихся осуществляется после освоения Программы в форме экзамена. Экзамен состоит из аттестационных испытаний – устного собеседования, выполнения тестовых заданий и решения практических задач, в том числе предполагающих демонстрацию манипуляций.

3.2 Процедура оценивания результатов освоения Программы

В процессе итогового аттестационного испытания при оценивании результатов освоения Программы осуществляется контроль соответствия уровня сформированности компетенций, умений и знаний заявленным целям и планируемым результатам обучения.

3.3 Оценивание результатов обучения

По результатам любого из видов итоговых аттестационных испытаний, включенных в итоговую аттестацию, выставляются отметки по пятибалльной системе:

№ п/п	Форма контроля	Критерии оценки уровня освоения	
		Не освоенные результаты обучения	Освоенные результаты обучения
1	2	3	4
1	Критерии оценки уровня освоения теоретических знаний		
1.1	Решение заданий в тестовой форме	слушатель правильно выполнил 69% и менее тестовых заданий, предложенных ему для ответа по модулю	слушатель правильно выполнил от 70% до 100% тестовых заданий, предложенных ему для ответа по модулю
1.2	Устное собеседование	обнаруживается отсутствие владения теоретическим материалом в объеме изучаемой профессиональной программы; отсутствует логическая последовательность ответа на вопрос; не используются такие приемы как сравнение, анализ и обобщение	<ul style="list-style-type: none"> – используется медицинская терминология, формулируется определение понятия, демонстрируется понимание значения и содержания термина; – ответы имеют логическую последовательность, используются такие приемы как сравнение, анализ и обобщение информации; – допустимо представление профессиональной деятельности с привлечением собственного профессионального опыта, опубликованных фактов; – допустимо раскрытие содержания при ответе на дополнительные вопросы экзаменатора
2	Критерии оценки уровня освоения практических умений		
2.1	Решение проблемно-ситуационных задач	неверно оценивается проблемная ситуация; неправильно выбираются действия, приводящие к ухудшению состояния и безопасности пациента и персонала;	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> демонстрируется комплексная оценка предложенной ситуации; <input type="checkbox"/> демонстрируется знание теоретического материала правильный выбор действий; <input type="checkbox"/> демонстрируется последовательное, уверенное использование полученных знаний;

3.4 Форма документа, выдаваемого по результатам освоения Программы

Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим итоговую аттестацию, выдается удостоверение о повышении квалификации.

Лицам, не прошедшим итоговую аттестацию или получившим по результатам итоговой аттестации неудовлетворительную оценку, а также лицам, освоившим часть Программы и (или) отчисленным из числа слушателей по различным причинам, выдается справка об обучении или о периоде обучения утвержденного образца.

Слушателям, не прошедшим итоговую аттестацию по уважительной причине (по медицинским показаниям или в других исключительных случаях, документально подтвержденных), должна быть предоставлена возможность пройти итоговую аттестацию без отчисления из организации, в соответствии с медицинским заключением или другим документом, предъявленным слушателем, или с восстановлением на дату проведения итоговой аттестации.

IV. Организационно-педагогические условия реализации Программы

4.1 Требования к кадровому обеспечению Программы

К преподавательской деятельности привлекаются лица, имеющие высшее образование, а также лица, имеющие среднее профессиональное образование, и дополнительное профессиональное образование, соответствующее профилю преподаваемого учебного раздела или модуля.

Преподаватели должны проходить повышение квалификации по специальности не реже одного раза в пять лет.

Профессорско-преподавательский состав программы:

№ п/п	Фамилия, имя, отчество,	Ученая степень, ученое звание	Должность
1	Айдинов Геннадий Тртадович	д.м.н., профессор	Зав.кафедрой гигиены №2
2	Машдиева Маягозель Сахиповна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2
3	Занина Марина Яковлевна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2
4	Калинина Марина Владимировна	к.м.н., ассистент	ассистент кафедры гигиены №2

4.2 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению Программы

Материальная база соответствует действующим санитарно-техническим нормам и обеспечивает проведение всех видов аудиторных и практических занятий, предусмотренных учебным планом реализуемой Программы.

Для этих целей используются: учебные аудитории; библиотека; мультимедийные и аудиовизуальные средства обучения; кабинеты доклинической

практики; кабинеты с симуляционным оборудованием, имитационными моделями и тренажерами, медицинским оборудованием и оснащением.

4.3 Требования к информационному обеспечению Программы

Для подготовки слушателей к учебным занятиям могут быть использованы учебники и учебные пособия на бумажных и электронных носителях, а также различные методические материалы, включающие сборники заданий, Internet-ресурсы.

V. Литература

5.1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Общая гигиена: [Электронный ресурс] учеб. пособие / под ред. А.М. Большакова, В.Г. Маймулова - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2009. – 820 с. – доступ из ЭБС «Консультант врача»

2. Элланский Ю.Г. Общественное здоровье и здравоохранение: учеб. пособие / А.Р. Квасов, А.Р., М.Ю. Соловьев, под ред. Ю.Г. Элланского.- Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2016.- 527 с. – доступ из ЭБРостГМУ.

5.2. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА:

1. Королев А.А. Гигиена питания : руководства для врачей / А.А. Королев. М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. – 624с. : ил. – 2 экз.
2. Коммунальная гигиена: учебник / под ред. В.Т. Мазаева. – М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014.-704 с. – 50 экз.
3. Гигиеническое обучение и воспитание населения: учеб.-метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, М.С. Машдиева, Р.Ф. Комарова [и др.].- Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2015.- 527 с.– 139с. . – доступ из ЭБРостГМУ.
4. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за условиями труда на промышленных предприятиях: учеб.-метод. пособие. / сост.: Г.В. Айдинов, М.В. Калинина, [и др.], Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2015. - 119с. . – доступ из ЭБРостГМУ.
5. Окружающая среда и здоровье населения: учеб. – метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, Р.Ф. Комарова, М.С. Машдиева. - Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2016.- 177 с.. – ЭБРостГМУ.
6. Радиационная гигиена: учеб.-метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, М.В. Калинина, Р.Ф. Комарова. - Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2016.- 135 с. . – 3 экз.
7. Гигиена детей и подростков: учеб. – метод. пособие / сост.: Г.В. Айдинов, М.С. Машдиева. - . Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2016.- 372 с. . – доступ из ЭБРостГМУ.
8. Гигиена труда: учеб.-метод. пособие / сост.: Айдинов Г.Т., Калинина М.В., Кабанец Л.В.– Ростов н/Д : Изд-во КМЦ «КОПИЦЕНТР», 2017. – 110 с. – доступ из

ЭБРостГМУ.

9. Коммунальная гигиена: учеб.-метод. Пособие / сост.: Г.В. Айдинов, Р.Ф. Комарова [и др.];– Ростов н/Д: Изд-во РостГМУ, 2017.- 339 с. . – доступ из ЭБРостГМУ.

5.4. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

	ЭЛЕКТОРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1.	Электронная библиотека РостГМУ. – URL: http://109.195.230.156:9080/opacg/	Доступ неограничен
2.	Консультант студента: ЭБС. – Москва : ООО «ИПУЗ». - URL: http://www.studmedlib.ru	Доступ неограничен
3.	Консультант врача. Электронная медицинская библиотека : ЭБС. – Москва : ООО ГК «ГЭОТАР». - URL: http://www.rosmedlib.ru	Доступ неограничен
4	Консультант Плюс: справочная правовая система. - URL: http://www.consultant.ru	Доступ с компьютеров университета
5	Научная электронная библиотека eLIBRARY. - URL: http://elibrary.ru	Открытый доступ
6	Национальная электронная библиотека. - URL: http://нэб.рф/	Доступ с компьютеров библиотеки
7	Единое окно доступа к информационным ресурсам. - URL: http://window.edu.ru/	Открытый доступ
8	Российское образование. Федеральный образовательный портал. - URL: http://www.edu.ru/index.php	Открытый доступ
9	Словари онлайн. - URL: http://dic.academic.ru/	Открытый доступ
10	Юридическая Россия: федеральный правовой портал. - URL: http://www.law.edu.ru/	Открытый доступ
11	Официальный интернет-портал правовой информации. - URL: http://pravo.gov.ru/	Открытый доступ
12	Федеральная электронная медицинская библиотека Минздрава России. - URL: http://www.femb.ru/feml/ , http://feml.scsm1.rssi.ru	Открытый доступ
13	Medline (PubMed, USA). – URL: https://www.ncbi.nlm.nih.gov/pubmed/	Открытый доступ
14	Архив научных журналов / НЭИКОН. - URL: https://archive.neicon.ru/xmlui/	Открытый доступ
15	Журналы открытого доступа на русском языке / платформа EIPub НЭИКОН. – URL: https://elpub.ru/	Открытый доступ
16	Медицинский Вестник Юга России. - URL: https://www.medicalherald.ru/jou гили с сайта РостГМУ	Открытый доступ
17	Всемирная организация здравоохранения. - URL: http://who.int/ru/	Открытый доступ