

**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 № 4

УТВЕРЖДЕНО
приказом ректора
«15» 04 2024г.
№ 195

« 09 » 04 2024 г.

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ специалистов со средним
медицинским образованием
по теме**

«Пищевые токсикоинфекции и их профилактика»

Трудоемкость: 36 часов

Форма освоения: очная

Документ о квалификации: удостоверение о повышении квалификации

Ростов-на-Дону, 2024

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Пищевые токсикоинфекции и их профилактика» обсуждена и одобрена на заседании кафедры *гигиены № 2* факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России.

И.о. заведующего кафедрой гигиены Мусиенко С.А.

Программа рекомендована к утверждению рецензентами:

1. Квасов Алексей Романович, профессор, заведующий кафедрой гигиены ФГБОУ ВО «Ростовский государственный медицинский университет» Минздрава России.
2. Симилейская Бэлла Сергеевна, к.м.н., заведующая – врач по общей гигиене токсиколого-гигиенической лаборатории Федерального бюджетного учреждения здравоохранения «Центр гигиены и эпидемиологии в Ростовской области».

Дополнительная профессиональная программа повышения квалификации «Пищевые токсикоинфекции и их профилактика» разработана рабочей группой сотрудников кафедры гигиены № 2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, и.о. заведующего кафедрой Мусиенко С.А.

Состав рабочей группы:

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
1.	Мусиенко Сергей Анатольевич	к.м.н.	И.о. зав. кафедрой гигиены №2, доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
2.	Карпущенко Гарри Викторович	к.м.н.	доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
3.	Машдиева Маягозель Сахиповна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
4.	Занина Марина Яковлевна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

5.	Калинина Марина Владимировна	к.м.н.	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
7	Алексеенко Сергей Павлович	к.м.н.	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

Глоссарий

ДПО - дополнительное профессиональное образование;

ФГОС - Федеральный государственный образовательный стандарт

ПС - профессиональный стандарт

ОТФ - обобщенная трудовая функция

ТФ - трудовая функция

ПК - профессиональная компетенция

ЛЗ - лекционные занятия

СЗ - семинарские занятия;

ПЗ - практические занятия;

СР - самостоятельная работа;

ДОТ - дистанционные образовательные технологии;

ЭО - электронное обучение;

ПА - промежуточная аттестация;

ИА - итоговая аттестация;

УП - учебный план;

АС ДПО - автоматизированная система дополнительного профессионального образования.

КОМПОНЕНТЫ ПРОГРАММЫ.

1. Общая характеристика Программы.

- 1.1. Нормативно-правовая основа разработки программы.
- 1.2. Категории обучающихся.
- 1.3. Цель реализации программы.
- 1.4. Планируемые результаты обучения.

2. Содержание Программы.

- 2.1. Учебный план.
- 2.2. Календарный учебный график.
- 2.3. Рабочие программы модулей.
- 2.4. Оценка качества освоения программы.
 - 2.4.1. Формы промежуточной (при наличии) и итоговой аттестации.
 - 2.4.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы.
- 2.5. Оценочные материалы.

3. Организационно-педагогические условия Программы.

- 3.1. Материально-технические условия.
- 3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.
- 3.3. Кадровые условия.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ.

1.1. Нормативно-правовая основа разработки Программы.

- Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 76.
- Приказ Минобрнауки России от 1 июля 2013 г. № 499 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам». Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации»;
- Приказ Минздрава России от 5.06.1998 г. № 186 «О повышении квалификации специалистов со средним медицинским и фармацевтическим образованием»;
- Приказ Минздравсоцразвития России от 23.07.2010 № 541н «Об утверждении Единого квалификационного справочника должностей руководителей, специалистов и служащих»;
- Приказ 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»;
- Приказ Министерства труда и социальной защиты от «31» мая 2021 г. N 348н «Об утверждении федерального профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела со средним медицинским образованием» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 05 июля 2021 г., N 64113, регистрационный номер 1416);
- Лицензия Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки на осуществление образовательной деятельности ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России от 22 июня 2017 г. № 2604.

1.2. Категории обучающихся.

Основная специальность – гигиена и санитария

1.3. Цель реализации программы

совершенствование имеющихся профессиональных компетенций в области санитарно-эпидемиологических исследований и обследований с проведением инструментальных измерений значений факторов окружающей среды, в том числе среды обитания человека.

Вид профессиональной деятельности: *медико-профилактическая деятельность*

Уровень квалификации: 5.

Таблица 1

Связь Программы с профессиональным стандартом

- Профессиональный стандарт 1: Приказ Министерства труда и социальной защиты от «31» мая 2021 г. N 348н «Об утверждении федерального профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела со средним медицинским образованием» (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации 05 июля 2021 г., регистрационный N 64113).		
ОТФ	Трудовые функции	
	Код ТФ	Наименование ТФ
А: Проведение мероприятий по санитарно-эпидемиологическому надзору и контролю выполнения требований санитарного законодательства Российской Федерации	А/01.5	Контроль соблюдения санитарно-эпидемиологических требований и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на подконтрольных объектах
В: Отбор проб для проведения санитарно-гигиенических лабораторных исследований и испытаний	В/01.5	Отбор проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, и продуктов питания для проведения лабораторных исследований и испытаний

Таблица 2

Планируемые результаты обучения

ПК	Описание компетенции	Код ТФ профстандарт а
ПК-1	готовность к проведению контроля соблюдения санитарно-	А/01.5

эпидемиологических требований и выполнения санитарно-противоэпидемических мероприятий на подконтрольных объектах

должен знать:

- законодательство Российской Федерации в области здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;
- правовые основы в области защиты прав потребителей;
- принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;
- основные принципы построения здорового образа жизни

должен уметь:

- применять законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей;
- формулировать выводы на основе полученных результатов и оценки погрешностей;
- пользоваться набором средств информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» для профессиональной деятельности;
- производить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований;
- определять показатели и анализировать влияние объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду

должен владеть:

- методами обследования территорий, зданий, строений, сооружений, помещений, оборудования, транспортных средств, принадлежащих юридическим лицам и индивидуальным предпринимателям, подлежащих проверке, и перевозимых проверяемым лицом грузов, производимых и реализуемых им товаров, результатов выполняемых ими работ, оказываемых услуг;
- методом отбора образцов (проб) продукции, объектов окружающей среды и производственной среды, проведение их исследований, испытаний;
- методами проведения экспертиз и (или) расследований, направленных на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактами причинения вреда;
- методам составления и (или) оценка экспертного

	заклучения по результатам экспертизы, направленной на установление причинно-следственной связи выявленного нарушения обязательных требований с фактом причинения вреда жизни, здоровью граждан; составление акта расследования; составление акта проверки	
ПК-2	готовность к отбору проб биологического материала и образцов объектов окружающей среды, в том числе среды обитания человека, и продуктов питания для проведения лабораторных исследований и испытаний	
	<p>должен знать: характеристику вредных и опасных факторов производственной среды; этиологию, основы проявления и меры профилактики профессиональных заболеваний (отравлений);</p> <ul style="list-style-type: none"> - гигиенические основы рационального питания населения; этиологию, основные проявления и меры профилактики пищевых отравлений и алиментарных заболеваний; - анатомио-физиологические особенности организма детей и подростков и основные показатели здоровья и методы их оценки; меры по профилактике детских болезней - характеристику факторов среды обитания и закономерности, их влияния на здоровье человека 	
	<p>должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производить отбор образцов для лабораторного исследования (испытания) и оформлять акт отбора пробы; участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания) 	В/01.5
	<p>должен владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принимать участие в проведении санитарно-эпидемиологических обследований объектов; - выполнять работы по сбору, обобщению, анализу и передаче данных социально-гигиенического наблюдения с использованием информационных технологий; - участвовать в проведении лабораторных исследований (испытаний) факторов среды обитания, сравнивать полученные результаты с гигиеническими нормативами и оформлять протокол лабораторного исследования (испытания) 	

1.5 Форма обучения

График обучения	Акад. часов	Дней	Общая продолжительность
-----------------	-------------	------	-------------------------

Форма обучения	в день	в неделю	программы, месяцев (дней, недель)
Очная	6	6	1 неделя, 6 дней

2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ.

2.1 Учебный план.

дополнительной профессиональной программы повышения квалификации
«Пищевые токсикоинфекции и их профилактика»,
в объёме 36 часов

№№	Наименование модулей	Всего часов	Часы без ДОТ и ЭО	В том числе			Часы с ДОТ и ЭО	В том числе			Совершенство ПК	Форма контроля
				ЛЗ	ПЗ	СЗ		ЛЗ	ПЗ	СЗ		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Специальные дисциплины												
1	Окружающая среда и здоровье населения	6	6	2	-	4	-	-	-	-	ПК-2	ПА
2	Пищевые токсикоинфекции и их профилактика	28	18	6	12	-	10	4	-	6	ПК-1	ПА
Всего часов (специальные дисциплины)		34	24	8	12	4	10	4	-	6		
Итоговая аттестация		2										экзамен
Всего часов по программе		36	24	8	12	4	10	4	-	6		

2.2. Календарный учебный график.

Учебные занятия проводятся в течение 1 недели: шесть дней в неделю по 6 академических часа в день.

2.3. Рабочие программы учебных модулей.

Модуль 1

Название модуля: **Окружающая среда и здоровье населения**

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
1.1.	Социально-гигиенический мониторинг. Принципы организации и ведения
1.2	Организация системы наблюдения за средой обитания

Модуль 2

Название модуля: *Пищевые токсикоинфекции и их профилактика*

Код	Наименование тем, подтем, элементов, подэлементов
2.1	Современная классификация пищевых отравлений
2.2	Пищевые отравления микробной природы

2.4. Оценка качества освоения программы.

2.4.1. Форма промежуточной и итоговой аттестации.

2.4.1.1. Контроль результатов обучения проводится:

- в виде ПА - по каждому учебному модулю Программы. Форма ПА – *зачёт*. *Зачет* проводится посредством тестового контроля в автоматизированной системе дополнительного профессионального образования (далее АС ДПО) и решения ситуационных задач по темам учебного модуля;

- в виде итоговой аттестации (ИА).

Обучающийся допускается к ИА после освоения рабочих программ учебных модулей в объёме, предусмотренном учебным планом (УП), при успешном прохождении всех ПА в соответствии с УП. Форма итоговой аттестации – экзамен, который проводится посредством: тестового контроля в АС ДПО, и решения одной ситуационной задачи в АС ДПО.

2.4.1.2. Лицам, успешно освоившим Программу и прошедшим ИА, выдаётся *удостоверение о повышении квалификации*.

2.4.2. Шкала и порядок оценки степени освоения обучающимися учебного материала Программы.

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННОЙ ЗАДАЧИ

Отметка	Дескрипторы			
	понимание проблемы	анализ ситуации	навыки решения ситуации	профессиональное мышление
отлично	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены	высокая способность анализировать ситуацию, делать выводы	высокая способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации	высокий уровень профессионального мышления
хорошо	полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию, выполнены	способность анализировать ситуацию, делать выводы	способность выбрать метод решения проблемы уверенные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается одна-две неточности в ответе
удовлетворительно	частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых к заданию, выполнены	Удовлетворительная способность анализировать ситуацию, делать выводы	Удовлетворительные навыки решения ситуации	достаточный уровень профессионального мышления. Допускается более двух неточностей в ответе
неудовлетворительно	непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию, не выполнены. Нет ответа. Не было попытки решить задачу	Низкая способность анализировать ситуацию	Недостаточные навыки решения ситуации	Отсутствует

КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ОТВЕТА НА ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

Процент правильных ответов	Отметка
91-100	отлично
81-90	хорошо
71-80	удовлетворительно
Менее 71	неудовлетворительно

2.5. Оценочные материалы.

Оценочные материалы представлены в виде вопросов, тестов и ситуационных задач на электронном носителе, являющимся неотъемлемой частью Программы.

3. ОРГАНИЗАЦИОННО-ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

3.1. Материально-технические условия.

3.1.1. Перечень помещений Университета и/или медицинской организации, предоставленных структурному подразделению для образовательной деятельности:

№№	Наименование ВУЗА, учреждения здравоохранения, клинической базы или др.), адрес	Этаж, кабинет
1	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России, 344022, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)	8 этаж, ауд. 814,819
2	Управление Роспотребнадзора по РО, Ростов-на-Дону, 344000, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. 18-линия, 17	1 этаж, ауд. 1
3	ФБУЗ «ЦГ и Э в РО», Ростов-на-Дону, 344000, Ростовская область, г. Ростов-на-Дону, ул. 7-линия, 67	малый и большой зал

3.1.2. Перечень используемого для реализации Программы медицинского оборудования и техники:

№	Наименование медицинского оборудования, техники, аппаратуры, технических средств обучения и т.д.
1.	<i>мультимедийный презентационный комплекс</i>
2.	<i>Типовые наборы профессиональных моделей с результатами лабораторных и инструментальных методов исследования</i>

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение.

3.2.1. Литература

№	Автор, название, место издания, издательство, год издания учебной и учебно-методической литературы, кол стр..
	Основная литература
1.	<i>Гигиена и экология человека: учебник / под редакцией В. М. Глиненко - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. - 228 с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР</i>
2.	<i>Общественное здоровье и здравоохранение: учебник / Ю.Г. Элланский [и др.]. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2019. – 624с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР</i>
	Дополнительная литература
1.	<i>Медицина катастроф : учебник / П. Л. Колесниченко [и др.]. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2017. - 436с. - Доступ из ЭБС «Консультант студента» - Текст: электронный - ЭР</i>
2.	<i>Гигиена детей и подростков: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.С. Машидиева. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 372 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК</i>
3.	<i>Окружающая среда и здоровье населения: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, Р.Ф. Комарова, М.С. Машидиева [и др.]. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 177 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 2, ЭК</i>
4.	<i>Радиационная гигиена: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.В. Калинина, Р.Ф. Комарова [и др.]. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2016.- 135 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК</i>
5.	<i>Коммунальная гигиена: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, Р.Ф. Комарова [и др.]. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2017.- 339 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 5, ЭК</i>
6.	<i>Санитарно-гигиенические лабораторные исследования: учебно – методическое пособие / Г.Т. Айдинов, А.А. Гудилка, А.А. Скопина. - Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ - 2017. – 112с. - 3, ЭК</i>
7.	<i>Гигиена труда: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.В. Калинина, Л.В. Кабанец. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2017. – 110 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК</i>
8.	<i>Гигиена питания: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, С.П. Алексеенко, А.Н. Гуливец. – Ростов-на-Дону: Изд-во РостГМУ, 2017. – 278 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ - 3, ЭК</i>
9.	<i>Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.Я. Занина, М.С. Машидиева – Ростов-на-Дону:</i>

	<i>Изд-во РостГМУ, 2018. –164 с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i> 5, ЭК	-
10.	<i>Современные методы оценки физических факторов: учебно – методическое пособие / сост.: Г.Т. Айдинов, М.В. Калинина [и др.]. - Ростов-на-Дону: РостГМУ - 2018. – 231с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i> - 5, ЭК	
11.	<i>Айдинов Г.Т. Методология отбора проб в гигиене: учебно – методическое пособие / Г.Т. Айдинов, М.С. Машидиева, С.П. Алексеенко. - Ростов-на-Дону: КОПИЦЕНТР 2019. – 124с. - Доступ из ЭБ РостГМУ</i> - 5, ЭК	

3.2.2. Информационно-коммуникационные ресурсы.

	ЭЛЕКТОРОННЫЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ РЕСУРСЫ	Доступ к ресурсу
1	Электронная библиотека РостГМУ. – URL: http://109.195.230.156:9080/oracg/	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 вуза
5	Научная электронная библиотека eLIBRARY. - URL: http://elibrary.ru	Открытый доступ
6	Национальная электронная библиотека. - URL: http://нэб.рф/	Доступ с компьютеров библиотеки
7	Scopus / ElsevierInc., ReedElsevier. – Philadelphia: ElsevierB.V., PA. – URL: http://www.scopus.com/ по IP-адресам РостГМУ и удалённо после регистрации(<i>Нацпроект</i>)	Доступ неограничен
8	WebofScience/ ClarivateAnalytics. - URL: http://apps.webofknowledge.com по IP-адресамРостГМУиудалённопослерегистрации(<i>Нацпроект</i>)	Доступ неограничен
9	Единое окно доступа к информационным ресурсам. - URL: http://window.edu.ru/	Открытый доступ
10	Российское образование. Федеральный образовательный портал. - URL: http://www.edu.ru/index.php	Открытый доступ
11	Словари онлайн. - URL: http://dic.academic.ru/	Открытый доступ
12	Официальный интернет-портал правовой информации. - URL: http://pravo.gov.ru/	Открытый доступ
13	Федеральная электронная медицинская библиотека Минздрава России. - URL: http://www.femb.ru/feml/ , http://feml.scsm1.rssi.ru	Открытый доступ
14	Медицинский Вестник Юга России. - URL: https://www.medicalherald.ru/jour или с сайта РостГМУ	Открытый доступ
15	Всемирная организация здравоохранения. - URL: http://who.int/ru/	Открытый доступ
16	Evrika.ru информационно-образовательный портал для врачей. – URL: https://www.evrika.ru/	Открытый доступ

17	Med-Edu.ru : медицинский видеопортал. - URL: http://www.med-edu.ru/	Открытый доступ
18	Современные проблемы науки и образования : электрон.журнал. - URL: http://www.science-education.ru/ru/issue/index	Открытый доступ

3.2.3. Автоматизированная система (АС ДПО).

Обучающиеся, в течение всего периода обучения, обеспечиваются доступом к автоматизированной системе дополнительного профессионального образования (АС ДПО) sdo.rostgmu.ru.

Основными дистанционными образовательными технологиями Программы являются интернет-технологии с методикой синхронного и/или асинхронного дистанционного обучения. Методика синхронного дистанционного обучения предусматривает on-line общение, которое реализуется в виде вебинара, онлайн-чата, виртуальный класс. Асинхронное обучение представляет собой offline просмотр записей аудиолекций, мультимедийного и печатного материала. Каждый слушатель получает доступ к учебным материалам портала и к электронной информационно-образовательной среде.

АС ДПО обеспечивает:

- возможность входа обучающегося из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по Программе;
- доступ к учебному содержанию Программы и электронным образовательным ресурсам в соответствии с формой обучения (вопросы контроля исходного уровня знаний, вопросы для самоконтроля по каждому разделу, тестовые задания, интернет-ссылки, нормативные документы);
- фиксацию хода образовательного процесса, результатов итоговой аттестаций.

3.3. Кадровые условия.

Реализация Программы обеспечивается научно-педагогическими работниками кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, модуля, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу, составляет 80%.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и/или

ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих Программу, составляет 90%.

Доля работников из числа руководителей и работников организации, деятельность которых связана с направленностью реализуемой Программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих Программу, составляет 60%.

Профессорско-преподавательский состав программы

№	Фамилия, имя, отчество	Учёная степень, звание	Занимаемая должность	Место работы
1	2	3	4	5
6.	Мусяенко Сергей Анатольевич	к.м.н.	И.о. зав. кафедрой гигиены №2, доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
7.	Карпущенко Гарри Викторович	к.м.н.	доцент факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
8.	Машдиева Маягозель Сахиповна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
9.	Занина Марина Яковлевна	к.м.н., доцент	доцент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
10.	Калинина Марина Владимировна	к.м.н.	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России

7	Алексеев Сергей Павлович	к.м.н.	ассистент кафедры гигиены №2 факультета повышения квалификации и профессиональной переподготовки специалистов ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России	ФГБОУ ВО РостГМУ Минздрава России
---	--------------------------	--------	---	-----------------------------------

Приложение №1

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1. Оформление тестов фонда тестовых заданий.

к дополнительной профессиональной программе повышения квалификации **«Пищевые токсикоинфекции и их профилактика»** со сроком освоения 36 академических часов по специальности «Гигиена и санитария».

МОДУЛЬ 1

Окружающая среда и здоровье населения

1	Кафедра	Гигиена №2
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Машдиева Маягозель Сахиповна
5	E-mail	gigiena2@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	Гигиена и санитария
9	Учебный предмет	Гигиена и санитария
10	Учебный год составления	2024
11	Специальность	Гигиена и санитария
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	Окружающая среда и здоровье населения
14	Тема	1.1,1.2
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	single
17	Источник	-

Список тестовых заданий

1	1.2	1			
			Основным количественным критерием, характеризующим уровень здоровья нации, является		
			уровень детской смертности		
			средняя продолжительность жизни		
	*		ожидаемая продолжительность здоровой жизни		
			трудовой потенциал населения		
1	1.1	2			
			изучения влияния изменений в состоянии среды обитания на заболеваемость населения территории предпочтительна группа населения		
	*		дети		
			подростки		
			взрослые		
			пожилые		
1	1.2	3			
			В структуре причин, влияющих на состояние здоровья населения, наибольший удельный вес имеют		
			наследственность		
			социально-экономические условия		
			природно-климатические условия		
	*		образ жизни		
1	1.2	4			
			Основной учетный документ при изучении заболеваемости с временной утратой трудоспособности		
	*		листок нетрудоспособности		
			медицинская карта		

			карта выбывшего из стационара		
			контрольная карта диспансерного наблюдения		
1	1.2	5			
			Единицей наблюдения при изучении заболеваемости по данным обращаемости является		
	*		первичное обращение по поводу конкретного заболевания		
			посещение больного по поводу заболевания		
			заболевание, выявленное при медицинском осмотре		
			больной, обратившийся по поводу данного заболевания в данном году		
1	1.2	6			
			Основные методы изучения заболеваемости все, кроме		
			по причинам смерти		
			по обращаемости		
	*		по данным переписи населения		
			по данным медицинских осмотров		
1	1.2	7			
			Какому способу изучения заболеваемости Вы отдадите предпочтение, если требуется выявить распространенность наиболее тяжелых форм патологии?		
			по обращаемости в лечебно-профилактические учреждения		
			по обращаемости на станции скорой и неотложной помощи		
	*		по причинам смерти		
			по данным медицинских осмотров		
1	1.2	8			
			Общая заболеваемость – это		
			показатель заболеваемости по		

			данным обращаемости		
			заболеваемость, регистрируемая врачом и записанная им в медицинской документации		
	*		совокупность всех имеющихся среди населения заболеваний, впервые выявленных в данном году или известных ранее, по поводу которых больные вновь обратились в данном году		
			учет всех заболеваний и специальный учет заболеваний, включающий инфекционную заболеваемость, неэпидемическую заболеваемость, заболеваемость с ВН, госпитализированную заболеваемость		
1	1.2	9			
			К первичной профилактике следует относить		
			раннюю диагностику заболеваний		
	*		оздоровление окружающей среды		
			профилактическую госпитализацию		
			оздоровление окружающей среды		
1	1.2	10			
			Компонентами системы первичной профилактики являются		
			реабилитационные мероприятия		
	*		диспансеризация, оздоровление окружающей среды, здоровый образ жизни, мониторинг здоровья населения		
			диспансеризация		
			мониторинг здоровья населения		

МОДУЛЬ 2

Пищевые токсикоинфекции и их профилактика

1	Кафедра	<i>Гигиена №2</i>
2	Факультет	ФПК и ППС
3	Адрес (база)	3440022 г. Ростов-на-Дону, пер. Нахичеванский, 38/57-59/212-214(№20, Литер А-Я)
4	Ответственный составитель	Машдиева Маягозель Сахиповна
5	E-mail	gigiена2@rostgmu.ru
6	Моб. телефон	89614185222
7	Кабинет №	821
8	Учебная дисциплина	Гигиена и санитария
9	Учебный предмет	Гигиена и санитария
10	Учебный год составления	2024
11	Специальность	Гигиена и санитария
12	Форма обучения	очная
13	Модуль	<i>Пищевые токсикоинфекции и их профилактика</i>
14	Тема	2.1,2.2.
15	Количество вопросов	10
16	Тип вопроса	<i>single</i>
17	Источник	-

Список тестовых заданий

2	2.1	1			
			Предметом эпидемиологии питания является изучение зависимости между		
	*		качеством питания и заболеваемостью		
			качеством питания и пищевым статусом		
			качеством питания и состоянием окружающей среды		
			качеством питания и количеством питания		
2	2.1	2			

			Определяющим фактором, обеспечивающим поддержание желательной массы тела, являются		
			генетические особенности		
			образ жизни		
	*		питание		
			тренировки		
2	2.1	3			
			Нутриентом, способным нормализовать жировой обмен, является		
	*		ситостерины		
			холестерин		
			миристиновая и пальмитиновая кислоты		
			насыщенные жирные кислоты		
2	2.1	4			
			Наиболее подвержены контаминации листериями		
	*		мягкие рассольные сыры		
			твердые сыры		
			полутвердые сыры		
			все виды сыров в одинаковой степени		
2	2.1	5			
			Принцип, заложенный в классификацию пищевых отравлений		
			этиологический		
			патогенетический		
	*		этиопатогенетический		
			клиническая картина заболевания		
2	2.2	6			
			Пищевые отравления учитываются по следующим показателям		
			количество заболевших на 100 000 населения		
			количество заболевших на 10 000 населения		

			количество заболевших в абс. цифрах		
	*		число случаев и количество заболевших		
2	2.2	7			
			Интенсивность образования токсинов часто связана с		
	*		временем года и характером питания рыб		
			видовой специфичностью рыб		
			способом кулинарной обработки рыбы		
			условиями хранения охлаждённой рыбы		
2	2.2	8			
			Основная причина отравлений грибами		
			неправильные условия хранения грибов		
			неправильная кулинарная обработка грибов		
	*		незнание людьми внешних различий между ядовитыми и неядовитыми грибами		
			употребление в сыром виде		
2	2.2	9			
			Употребление в пищу перечисленных правильно приготовленных субпродуктов способно вызвать отравление		
	*		поджелудочная железа и надпочечники		
			почки		
			лёгкие		
			кишечная оболочка		
2	2.2	10			
			Причины отравления фасолью		
			употребление прожаренной фасоли		

		употребление фасоли, приготовленной при температуре выше +80 град С		
		хранение готовой фасоли без охлаждения		
	*	употребление сырой красной фасоли		

2. Оформление фонда ситуационных задач

(для проведения экзамена в АС ДПО).

СИТУАЦИОННЫЕ ЗАДАЧИ:

1. Врачом по гигиене питания отделения гигиены и эпидемиологии в г. Волгодонске филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Волгодонске, проведено расследование подозрения на случай бытового пищевого отравления.

Полный адрес населённого пункта, где произошло пищевое отравление: Ростовская область, г. Волгодонск. ул. Портовая, 1236 (место работы заболевшего).

Дата поступления экстренного извещения: 27.04.2017г.

Заболевший _____ 33 лет (д.р. 1.08.1983г.) проживает по адресу: Ростовская область, г. Волгодонск, ул.Энтузиастов 20 кв.67.

Место работы: ООО «ВКДП» дизайнер.

Дата заболевания: 25.04.2017г.

Дата обращения за медицинской помощью: 25.04.17г.

Дата госпитализации: 25.04.2017г. в 17:30ч. был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска.

В 13:00 ч. 25.04.2017г. находясь на работе, больной употребил в пищу жареные грибы (вёшенки – со слов больного) приготовленные женой. Накануне свежие грибы вёшенки промышленного производства были куплены на рынке «Машенька» г.Волгодонска. Производитель грибов ИП Новиков А.М. адрес производства: Ростовская область, Цимлянский район, ст. Красноярская, ул. Короткова, 41.

Через 2 часа после употребления в пищу жареных грибов у больного появились жалобы на слабость, тошноту, рвоту съеденной пищей, боли в эпигастрии, боли в животе схваткообразного характера. Фельдшер здравпункта ООО «ВКДП» вызвала бригаду скорой медицинской помощи. Больной был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г.Волгодонска. В отделении был назначен план обследования (ОАК, биохимия крови, ОАМ, ЭКГ,ФГДС) и симптоматическая терапия.

Сотрапезник _____ (жена). Какие либо симптомы заболевания отсутствуют.

В очаге остатков подозреваемых продуктов нет.

ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно заподозрить у пострадавшей?

- a. Отравление грибами
- b. Ботулизм
- c. стафилококковый токсикоз

2. Назовите объекты исследования при указанном отравлении.

a. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) рвотные массы, промывные воды;

b. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;

c. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;

в) рвотные массы, промывные воды;

г) кровь.*

3. Перечислите стадии отравления бледной поганкой

a. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III — период мнимого благополучия;

IV — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;

V — период выздоровления.*

b. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III — период благополучия;

IV — период выздоровления.

c. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III— период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;
IV — период выздоровления.

2. Больная К (50 лет); Ростовская область, г. Семикаракорск, не работает. Обратилась в МБУЗ «ЦРБ» Семикаракорского района, состояние при поступлении – средней тяжести, предварительный диагноз – обструктивный бронхит.

На кануне своего оюращения пострадавшая употребила в пищу рыбу вяленую с икрой (тарань) собственного приготовления, лещ вяленый собственного приготовления, через 6 часов появилась одышка, затрудненный выдох, состояние ухудшалось, вызвала скорую МБУЗ «ЦРБ», и была госпитализирована в терапевтическое отделение МБУЗ «ЦРБ» Семикаракорского района был введен эуфиллин, дибазол, был проведён осмотр терапевтом, появилась осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание.

В терапевтическом отделении МБУЗ «ЦРБ» от больной была отобрана кровь, промывные воды и направлены в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» г. Ростова-на-Дону.

Употребляла в пищу рыбу вяленую с икрой (тарань, лещ), вместе с сыном С 14 лет, у сотрапезника жалобы отсутствуют. Отобраны ОИ филиала ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» в Цимлянском районе остатки подозреваемого продукта в количестве 0,300г, проба направлена в ИЛЦ ФБУЗ «ЦГиЭ в РО» г. Ростова-на-Дону.

Рыба хранилась в бытовом холодильнике.

При отборе оставшегося продукта рыбы вяленой (лещ), были обнаружены органолептические изменения (не свойственный запах).

ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно предположить у пострадавшей, обоснуйте его.

а. Ботулизм. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.*

б. Холера. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.

с. Стафилококковый токсикоз. Имеются характерные симптомы заболевания (осиплость голоса, пелена перед глазами, глотание жидкости с трудом, затрудненное дыхание), в анамнезе употребление рыбы вяленой домашнего приготовления.

2. Какое экстренное специфическое лечение должно быть назначено пострадавшей в данной ситуации?

- a. Противоботулиническая сыворотка: типы А, Б, Е по схеме.*
- b. Противоботулиническая сыворотка: тип А по схеме.
- c. Иммуноглобулин.

3. Укажите механизм передачи, путь передачи, факторы передачи возбудителя ботулизма с примерами.

a. Механизм - контактный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.

b. Механизм - фекально-оральный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.*

c. Механизм - аспирационный; путь передачи - пищевой; факторы передачи - пищевые продукты животного и растительного происхождения, контаминированные клостридиями, чаще - консервированные в домашних условиях, а также колбасы, ветчина, копченая и соленая рыба.

3. Врачом по общей гигиене отделения гигиены и эпидемиологии в г. Волгодонске филиала ФБУЗ «ЦГ и Э в РО» в г. Волгодонске, проведено расследование подозрения на случай бытового пищевого отравления.

Полный адрес населённого пункта, где произошло пищевое отравление: Ростовская область, г. Волгодонск.

Больной был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска.

В 13:00 ч. находясь на работе, больной употребил в пищу жареные грибы (вёшенки – со слов больного) приготовленные женой. Накануне свежие грибы вёшенки промышленного производства были куплены на рынке «Машенька» г. Волгодонска. Через 2 часа после употребления в пищу жареных грибов у больного появились жалобы на слабость, тошноту, рвоту съеденной пищей, боли в эпигастрии, боли в животе схваткообразного характера. Фельдшер здравпункта ООО «ВКДП» вызвала бригаду скорой медицинской помощи. Больной был госпитализирован в терапевтическое отделение МУЗ ГБСМП г. Волгодонска. В отделении был назначен план обследования (ОАК, биохимия крови, ОАМ, ЭКГ, ФГДС) и симптоматическая терапия.

Сотрапезник И (жена). Какие либо симптомы заболевания отсутствуют. В очаге остатков подозреваемых продуктов нет.

ВОПРОСЫ

1. Какой диагноз можно заподозрить у пострадавшей?

- a. Отравление грибами
- b. Ботулизм

с. стафилококковый токсикоз

2. Назовите объекты исследования при указанном отравлении.

а. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) рвотные массы, промывные воды;

б. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;

с. а) остатки подозреваемой пищи, употребленной заболевшими, а также исходные продукты (при отравлении грибами необходимо забрать остатки грибов в сыром или переработанном виде, очистки, оставшиеся от приготовления грибов);

б) суточные пробы готовой пищи (если установлен порядок обязательного их хранения) в детских и др. учреждениях при обязательном их хранении на холоде;

в) рвотные массы, промывные воды;

г) кровь.*

3. Перечислите стадии отравления бледной поганкой

а. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III — период мнимого благополучия;

IV — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;

V — период выздоровления.*

б. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III — период благополучия;

IV — период выздоровления.

с. I — латентный период;

II — период острого гастроэнтерита;

III — период острой печеночной, печеночно-почечной недостаточности;

IV — период выздоровления.