**Программа сертификационного курса**

Паспорт программы

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование организации образования и науки, разработчика образовательной программы | ТОО Казахстанский медицинский университет «ВШОЗ» |
| Вид дополнительного образования (*повышение квалификации/ сертификационный курс/мероприятие неформального образования*) | Сертификационный курс |
| Наименование программы | Гигиена питания |
| Наименование специальности и (или) специализации (*в соответствии с Номенклатурой специальностей и специализаций*) | Специальность - Общественное здоровье; Специализация - Гигиена питания |
| Уровень квалификации по ОРК | 7 |
| Требования к предшествующему уровню образовательной программы *(левый столбец приказа 218 текст вне скобок)* | Высшее медицинское образование по специальностям: Общественное здоровье, Общественное здравоохранение, Медико-профилактическое дело, Гигиена-Эпидемиология |
| Продолжительность программы в кредитах(часах) | 15 кредитов (450 часов) |
| Язык обучения | казахский/русский |
| Формат обучения | очно-дистанционный  |
| Присваиваемая квалификация по специализации (*сертификационный курс*) | Врач по гигиене питания  |
| Документ по завершению обучения (*свидетельство о сертификационном курсе, свидетельство о повышении квалификации*) | Свидетельство о сертификационном курсе с приложением (транскрипт) |
| Полное наименование организации экспертизы | Секция ДО и НФО УМО направления подготовки «Здравоохранение», протокол №1 от 03.03.2022 г. |
| Дата составления экспертного заключения | 25.02.2022 г. |
| Срок действия экспертного заключения | 1 год |

**Нормативные ссылки:** *Раздел нормативные ссылки содержат обозначение и наименование нормативных и других документов (норм, правил, стандартов), на которые даны ссылки в программах ПК и СК.*

Программа СК составлена в соответствии с:

1. Кодекс РК от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК «О здоровье народа и системе здравоохранения».

2. Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 октября 2021 года № 725 «Об утверждении национального проекта "Качественное и доступное здравоохранение для каждого гражданина "Здоровая нация".

3. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 октября 2020 года № 644 «Об утверждении положений республиканского государственного учреждения "Комитет санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан" и его территориальных подразделений».

4. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-334/2020 «Об утверждении правил проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы».

5. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-303/2020 «Об утверждении правил дополнительного и неформального образования специалистов в области здравоохранения, квалификационных требований к организациям, реализующим образовательные программы дополнительного и неформального образования в области здравоохранения, а также правил признания результатов обучения, полученных специалистами в области здравоохранения через дополнительное и неформальное образование».

6. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-305/2020 «Об утверждении номенклатуры специальностей и специализаций в области здравоохранения, номенклатуры и квалификационных характеристик должностей работников здравоохранения».

7. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 ноября 2020 года № ҚР ДСМ-218/2020 «Об утверждении перечня специальностей и специализаций, подлежащих сертификации специалистов в области здравоохранения».

8. Закон Республики Казахстан от 27 июля 2007 года № 319-III «Об образовании».

9. ОРК и профстандарты. Официальный сайт Национального научного центра развития здравоохранения имени Салидат Каирбековой, 2021г.

10. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 11 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-249/2020 «Об утверждении правил оценки знаний и навыков обучающихся, оценки профессиональной подготовленности выпускников образовательных программ в области здравоохранения и специалистов в области здравоохранения».

11. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 20 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-283/2020 «Об утверждении правил подтверждения результатов непрерывного профессионального развития работников здравоохранения».

12. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 15 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-274/2020 «Об утверждении правил проведения сертификации специалиста в области здравоохранения, подтверждения действия сертификата специалиста в области здравоохранения, включая иностранных специалистов, а также условия допуска к сертификации специалиста в области здравоохранения лица, получившего медицинское образование за пределами Республики Казахстан».

13. Рекомендации по организации и реализации образовательных программ дополнительного образования в области здравоохранения. Утверждено на заседании УМО по направлению подготовки Здравоохранение, протокол № 9 от 26 мая 2021г. образовательные программы дополнительного и неформального образования в области здравоохранения, а также правил признания результатов обучения, полученных специалистами в области здравоохранения через дополнительное и неформальное образование»;

**Сведения о разработчиках:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность | Ф.И.О. | контакты:E.mail |
| Заведующая кафедрой «Общественного здоровья и социальных наук» КМУ ВШОЗ, Кандидат медицинских наук, ассоциированный профессор | Рыскулова Алма-Гуль Рахимовна | 87015262869 r.alma@bk.ru |
| Магистр Общественного здравоохраненияСанитарный врач, отдел гигиены питания Филиала «Научно-практический центр санитарно-эпидемиологической экспертизы и мониторинга» РГП на ПХВ НЦОЗ МЗ РК г. Алматы  | Бримжанова Мерекеш | 87082884381Dihan81@mail.ru |

**Программа Сертификационного курса утверждена на заседании Учебно-методического совета КМУ «ВШОЗ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность, место работы, звание (при наличии) | Ф.И.О. | дата, № протокола |
| Председатель УМС, проректор по образовательной и научной деятельности КМУ «ВШОЗ»,к.м.н. | Кауышева А. | 08.02.2022, протокол №1 |

**Экспертная оценка Образовательной программы обсуждена на заседания** **комитета «Общественного Здравоохранение»** **ГУП программы подготовки специалистов**

**общественного здоровья и иных специалистов здравоохранения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Должность, место работы, звание (при наличии) эксперта | Ф.И.О. | дата, № протокола |
| Председатель комитета «Общественное здравоохранение, к.м.н., ассоц. проф., руководитель кафедры «Общественное здоровье и здравоохранение», ЗКМУ | Ермуханова Л.С. | Протокол №1 от 03.03.2022 г. |

ОП СК, акт экспертизы и протокол обсуждения прилагается

Программа СК одобрена на заседании УМО направления подготовки – Здравоохранение от 1 апреля 2022 г., протокол № 5 (проект ОП размещен на сайте УМО)

**Цель программы:**

|  |
| --- |
| Программа направлена на подготовку и совершенствование профессиональных компетенций врача/специалиста, обладающего системой общемедицинских и гигиенических знаний, для эффективной самостоятельной профессиональной деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического надзора и контроля в области гигиены питания.  |

**Краткое описание программы:**

|  |
| --- |
| Подготовить специалиста – врача по гигиене питания, обладающего системой универсальных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления мероприятий по охране здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей, способного и готового к самостоятельной профессиональной деятельности, постоянному самосовершенствованию и интеграции научных знаний в соответствии с требованиями мирового сообщества. Программа рассматривает последние изменения основного законодательства о здравоохранении и санитарного законодательства в РК. Реформирование деятельности санитарно-эпидемиологической службы в РК, структура и функции Комитета санитарно-эпидемиологического контроля. Методы работы санитарно-эпидемиологической службы. Планирование деятельности санитарно-эпидемиологической службы. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза и организация лабораторных исследований. Организация и осуществление санитарно-эпидемиологического контроля в сфере гигиены питания. Гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни.  |

**Согласование ключевых элементов программы:**

| **№/п** | **Результат обучения** | **Метод оценки** | **Метод обучения**  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | Знать и уметь применять законодательство РК и основные нормативные правовые акты в области здравоохранения и в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.  | Устный опрос (фронтальный и индивидуальный) | Лекции, Семинар(обучение в малых группах) |
| 2 | Провести углубленное санитарное обследование поднадзорных объектов и составить акт санитарного обследования. |  Подготовить акт санитарно-гигиенического обследования.  |  Практическое занятие на рабочем месте |
| 3   | Уметь осуществлять контроль за условиями транспортировки, хранения пищевых продуктов. | Оценка решения ситуационной задачи, | Практическое занятие  |
| 4  | Применить методику расследования пищевых отравлений |  Обсуждение ситуационной задачи. | Демонстрационное занятие. Ролевая игра |
|  5 | Изучать и оценивать состояние фактического питания населения. | Оценка результатов выполнения ситуационных задач. Сравнение результатов с физ. нормами.  | Оформление курсовой работы. |
| 6   | Планировать, организовать и контролировать реализацию профилактических мероприятий и дать оценку их эффективности при проведении санитарно-эпидемиологического надзора на объектах общественного питания. |  Оценка выполнения задания по разработке плана профилактических мероприятий.  | Семинар - собеседование |
|   7    | **Д**емонстрировать четкую, эффективную и профессиональную коммуникацию и взаимодействие с отдельными лицами/пациентами, семьями и группами, коллегами и другими специалистами в разных ситуациях.  | Оценка выполнения сценария путем создания кейс-стади. | Тренинг/ролевая игра/деловая игра |
| 8 | Использовать различные информационные технологии для доступа, оценки и интерпретации данных; способен приобретать и использовать в практической деятельности инновационные технологии. | Оценка качества оформления цифровой документации | Ведение учетно-отчетной документации |
| 9 | **С**пособность оценивать риски и использовать наиболее эффективные методы гигиенической экспертизы пищевых продуктов для обеспечения высокого уровня безопасности и качества. | Обсуждение порядка проведения гигиенической экспертизы | Дебрифинг (обсуждение после выполнения задания) |
| 10 | Способен и готов к приобретению новых знаний, необходимых для повседневной профессиональной деятельности и продолжения образования. | Оценка презентации, оценка отчета, протокола | Журнальный клуб (JC - Journal club) |
| 11 | Интерпретировать результаты санитарно-гигиенических лабораторных исследований пищевых продуктов.  | Оценка заполнения результатов лабораторных исследований | Лабораторное обучение |
| 12  | Уметь оценивать риски воздействия чужеродных веществ в пище для здоровья населения | Метод оценки на рабочем месте (устная презентация) | Практика на рабочем месте. |

План реализации программы сертификационного курса\*\*

| № | Наименование темы/раздела/дисциплин | Объем в часах | Задания |
| --- | --- | --- | --- |
| лекция | семинар | тренинг | практические занятие | СРС |
| 1. | Модуль 1. Основы рационального питания. Питание отдельных групп населения | **8** | **16** |  | **32** | **24** |  |
| 1.1 | Законодательство РК в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Структура и функции Комитета санитарно-эпидемиологического контроля (КСЭК) и Центра санитарно-эпидемиологической экспертизы (НЦСЭЭ). | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Собеседование и работа с нормативно-правовыми актами. Устная презентация. |
| 1.2 | Теоретические основы рационального питания. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Изучить литературу в области рационального питания |
|  1.3 | Государственная политика формирования здорового питания. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Изучить нормативно правовые акты МЗ РК в области питания |
|  1.4  | Рациональное питание и гигиенические требования к его построению. Изучение и оценка фактического питания населения, мероприятий по его оптимизации. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить анкеты для изучения фактического питания обследуемой группы населения |
| 1.5 | Оценка пищевого статуса питания человека и разработка мероприятий по его оптимизации. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Выполнить методику изучения питания организованной группы населения; -  |
| 1.6 | Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (рабочих промышленности и сельскохозяйственного труда).  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Оценить сопоставляя результаты химического состава пищевых рационов с нормами физиологических потребностей человека Применить методику изучения питания организованной группы населения; |
| 1.7 | Гигиенические принципы питания взрослого трудоспособного населения (лиц умственного и операторского труда).  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Применить методику изучения статуса питания в зависимости от группы и коэффициента физической активности; |
| 1.8 | Гигиенические принципы питания детей и пожилых людей | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Применить методику изучения питания детей и подростков. Составить рацион питания людям пожилого возраста; |
|  1.9 | Лечебно-профилактическое и диетическое питание. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить рацион питания для отдельных групп работающего населения во вредных условиях труда. Проведите подбор диетического питания, в связи с заболеванием. |
|  2. |  Алиментарные заболевания, пищевые отравления и их профилактика | 10 | 20 |  | 40 | 30 |  |
|  2.1 | Классификация алиментарных заболеваний. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Подготовка презентации |
|  2.2 | Современная классификация пищевых отравлений. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Создание видеоматериалов в виде презентации. |
|  2.3 | Пищевые отравления микробной природы | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Решение ситуационных задач |
|  2.4 | Пищевые отравления немикробной природы. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Подготовка ролевой игры и развернутый разбор кейса |
| 2.5 | Пищевые отравления не установленной этиологии | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Решение ситуационных задач и разработка профилактических мероприятий. |
| 2.6      | Расследование и  разбор случаев пищевых отравлений различной этиологии. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Провести санитарно-эпидемиологическое расследование пищевых отравлений по материалам «Научно-практический центра санитарно-эпидемиологической экспертизы и мониторинга»  |
| 2.7 | Чужеродные вещества в пище и оценка риска воздействия контаминантов пищи на организм человека | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить перечень и алгоритм попадания чужеродных веществ в пищу. Подготовить презентацию. |
| 2.8 | Организация работы НЦ по профилактике пищевых отравлений | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Подготовка плана мероприятий |
|  2.9  | Государственный санитарный надзор в области гигиены питания  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Изучить нормативно-правовые акты, санитарные правила и подготовить устную презентацию |
| 2.10  | Организационные и правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания.  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Подготовка обзора по организационно-правовым вопросам. |
|  2.11 | Порядок осуществления государственного санитарного надзора при реализации соглашений Таможенного союза  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Собеседование, устная презентация |
|  3 | Предупредительный санитарный надзор в области гигиены питания | **2** | **4** |  | **8** | **6** |  |
|  3.1 | Гигиеническая экспертиза проектов строительства пищевых предприятий | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Проведите оценку индивидуального проекта санитарно-технического состояния пищевого предприятия; |
|  3.2 |  Гигиеническая экспертиза ввода в эксплуатацию обьекта строительства пищевых предприятий | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Подготовить санитарно-гигиеническое заключение о вводе обьекта в эксплуатацию. |
|  4 | Текущий санитарный надзор в области гигиены питания. Планирование работы Нормативно-правовая документация.  | **10** | **20** |  | **40** | **30** | Оценить санитарно-технического состояния пищевого предприятия; - оцените санитарно-эпидемиологического состояния пищевого предприятия; |
|  4.1 | Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями общественного питания и торговли | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Санитарно-гигиеническое обследование с подготовкой акта обследования. |
|  4.2 | Г игиенические требования к предприятиям общественного питания | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить акт (протокол) экспертизы пищевых предприятий и дачи предписания по улучшению их санитарно-эпидемиологического состояния;  |
| 4.3 | Г игиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами (рынки).  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить акт (протокол) экспертизы пищевых предприятий и дачи предписания по улучшению их санитарно-эпидемиологического состояния; |
| 4.4 | Г игиенические требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами (магазины).  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить акт (протокол) экспертизы пищевых предприятий и дачи предписания по улучшению их санитарно-эпидемиологического состояния; |
|  4.5 | Санитарно-эпидемиологический надзор и производственный контроль за предприятиями пищевых отраслей промышленности.  | 1 | 2 |  | 4 | 3 |  Составить акт (протокол) экспертизы пищевых предприятий и дачи предписания по улучшению их санитарно-эпидемиологического состояния; |
|  4.6 | Санитарно-гигиенические требования к предприятиям пищевой промышленности различного профиля. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить акт (протокол) экспертизы пищевых предприятий и дачи предписания по улучшению их санитарно-эпидемиологического состояния; |
|  4.7 | Текущий санитарный надзор за предприятиями мясной промышленности | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Подготовить схему обследования обьекта и форму заключения |
|   4.8 | Текущий санитарный надзор за предприятиями рыбоперерабатывающей промышленности | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Подготовить материалы для обоснования своих предложений и требований, представляемых в административные органы и прокуратуру;  |
|  4.9 | Санитарно-эпидемиологический контроль за предприятиями хлебопекарной и кондитерской промышленности | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Подготовить материалы для обоснования своих предложений и требований, представляемых в административные органы и прокуратуру;  |
| 4.10 | Текущий санитарный надзор за предприятиями молочной промышленности | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить акт (протокол) экспертизы пищевых предприятий и дачи предписания по улучшению их санитарно-эпидемиологического состояния; |
|  4.11 |  Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности . | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Составить акт (протокол) экспертизы пищевых предприятий и дачи предписания по улучшению их санитарно-эпидемиологического состояния; |
|  5 | «Гигиеническая экспертиза пищевых продуктов» | **8** | **16** |  | **32** | **24** |  |
|  5.1 | Организация экспертизы пищевых продуктов | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Изучить действующую документацию,дать рекомендации по профилактике заболеваний |
| 5.2 | Порядок проведения гигиенической экспертизы пищевых продуктов   | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Провести отбор проб пищевых продуктов для лабораторных исследований. Работа в лаборатории |
| 5.3 | Гигиеническая экспертиза качества молочных продуктов  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Лабораторное обучение, отбор проб и интерпретация полученных результатов путем решения ситуационных задач. |
| 5.4 | Гигиеническая экспертиза мясо, рыбных продуктов  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Лабораторное обучение, отбор проб и интерпретация полученных результатов путем решения ситуационных задач. |
| 5.5 | Гигиеническая экспертиза качества хлебобулочных продуктов | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Лабораторное обучение, отбор проб и интерпретация полученных результатов путем решения ситуационных задач. |
| 5.6 | Гигиеническая экспертиза качества баночных консервов | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Лабораторное обучение, отбор проб и интерпретация полученных результатов путем решения ситуационных задач. |
| 5.7 | Гигиеническая экспертиза качества безалкогольных напитков | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Лабораторное обучение, отбор проб и интерпретация полученных результатов путем решения ситуационных задач. |
| 5.8 | Гигиеническая экспертиза овощей и фруктов. | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Провести отбор проб и органолептическое исследование с выдачей заключения. |
| 6 | «Санитарно-гигиенические лабораторные исследования»  | **2** | **4** |  | **8** | **6** | Интерпретируйте результаты лабораторного исследования |
| 6.1 | Организация работы лабораторий ЦГЭ по разделу гигиены питания, методы исследования и контроля в гигиене питания.  | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Собеседование с подготовкой презентации. |
|  6.2 | Методы анализа пищевой ценности продовольственного сырья и рационов. Современные лабораторные методы | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Осуществить доставку проб пищевых продуктов в лабораторию и определить объем исследований |
| 6.3 | Гигиеническое воспитание и обучение, формирование основ здорового образа жизни населения | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Провести занятие по гигиеническому обучению персонала предприятия; - Использовать средства массовой информации для обучения и информации населения. |
| 6.4 | Современные проблемы государственного надзора в области гигиены питания | 1 | 2 |  | 4 | 3 | Разработать и дать рекомендации по профилактике заболеваний |
|  | Экзамен |  | **4** |  |  |  |  |
|  |  | **45** | **90** |  | **180** | **135** |  |

*\** *Другие виды обучения указываются на усмотрение разработчика ОП*

*\*\*В Плане определяется трудоемкость цикла и каждого вида учебной деятельности (лекции, семинара, тренинга, СРС и другие виды обучения на усмотрение разработчика) в кредитах/часах на весь период обучения.*

**Оценка учебных достижений слушателей**

|  |  |
| --- | --- |
| Вид контроля | Методы оценки |
| Текущий | Оценка заданий слушателей: устный опрос, ситуационные задачи |
| Рубежный (при необходимости) | Оценка знаний и навыков по завершении каждого модуля/раздела/дисциплины. Тестирование. Ситуационные задачи.Допуск к Итоговой аттестации. |
| Итоговый\*\* | Первый этап - оценка знаний по заявляемой специальности путем автоматизированным компьютерным тестированием с помощью тестовых вопросов.Второй этап - оценка навыков путем демонстрации выполнения навыков, в том числе с применением симуляционных технологий. |

*\*\* При реализации программы СК в соответствии с Приказом МЗ РК от 21 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-303/2020 «Об утверждении правил ДО и НФО», итоговый контроль слушателей проводится аккредитованной организацией.*

**Балльно-рейтинговая буквенная система оценки учебных достижений слушателей\***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка по буквенной системе | Цифровой эквивалент оценки | Процентное содержание оценки | Оценка по традиционной системе |
| А | 4,0 | 95-100 | отлично |
| А- | 3,67 | 90-94 |
| В+ | 3,33 | 85-89 | хорошо |
| В | 3,0 | 80-84 |
| В- | 2,67 | 75-79 |
| С+ | 2,33 | 70-74 | удовлетворительно |
| С | 2,0 | 65-69 |
| С- | 1,67 | 60-64 |
| D+ | 1,33 | 55-59 |
| D | 1,0 | 50-54 |
| F | 0 | 0-49 | неудовлетворительно |

**\****Учебные достижения (знания, умения, навыки и компетенции) слушателей оцениваются в баллах по 100-бальной шкале, соответствующих принятой в международной практике буквенной системе с цифровым эквивалентом (положительные оценки, по мере убывания, от «А» до «D», и «неудовлетворительно» – «FХ», «F»,) и оценкам по традиционной системе для образовательных программ СК.*

**Рекомендуемая литература:***.*

**Основная:**

1. Большаков А.М. Общая гигиена - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 256 с.

2. Мельниченко П.И. Гигиена с основами экологии человека: учебник, 2012, ГЭОТАР-Медиа, 2012 - 752 с.

**Дополнительная:**

1. Голицын А.Н. Промышленная экология и мониторинг загрязнения природной среды: учебник. – М.: Оникс, 2010. - 336 с.
2. Ильин Л. А. Радиационная гигиена: учебник для вузов / Л. А. Ильин, В. Ф. Кириллов, И. П. Коренков. - М.: ГЭОТАР-Медиа, 2010. - 384 с.
3. Егоренков Л.И. Охрана окружающей среды: учебное пособие. - М.: ФОРУМ, 2017. - 256 с.
4. Воробьева Л.В. Гигиена, санология, экология: учебное пособие. / под. ред. Л.В. Воробьевой. - СПб. : СпецЛит, 2011. - 255 с.

*КОДЕКС АЛИМЕНТАРИУС*

1. Кодекс РК от 7 июля 2020 года № 360-VI ЗРК «О здоровье народа и системе здравоохранения».
2. Закон Республики Казахстан от 21 июля 2007 года N 301 «О безопасности пищевой продукции»
3. Постановление Правительства Республики Казахстан от 12 октября 2021 года № 725 «Об утверждении национального проекта "Качественное и доступное здравоохранение для каждого гражданина "Здоровая нация".
4. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 8 октября 2020 года № 644 «Об утверждении положений республиканского государственного учреждения "Комитет санитарно-эпидемиологического контроля Министерства здравоохранения Республики Казахстан" и его территориальных подразделений».
5. Приказ Министра здравоохранения Республики Казахстан от 30 декабря 2020 года № ҚР ДСМ-334/2020 «Об утверждении правил проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы».
6. Санитарные правила «Санитарно-эпидемиологические требования к объектам общественного питания» утвержден приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 23 апреля 2018 года № 186,
7. Санитарные правила "Санитарно-эпидемиологические требования к объектам оптовой и розничной торговли пищевой продукцией", утверждены приказом Министра здравоохранения Республики Казахстан от 4 августа 2021 года № ҚР ДСМ -73., Решение Комиссии Евразийского экономического союза №299, в том числе:
8. Технические регламенты (далее ТР ТС) ТР ТС №021/2011 «.О безопасности пищевой продукции «ТР ТС № 029/2012 «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств».
9. ТР ТС №027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания». Постановления Главного государственного санитарного врача Республики Казахстан №5-ПГВр от 28.12.2016 года «О проведении санитарно-противоэпидемических и санитарно-профилактических мероприятий»; Постановления Правительства Республики Казахстан от 15 февраля 2008 года №140 «Правила утилизации и уничтожения пищевой продукции, представляющей опасность жизни и здоровью человека и животных, окружающей среде» В списке дополнительной литературы следует указывать литературу, содержащую дополнительный материал к модулям и/или темам дисциплины, необходимый для углубленного её изучения (монографии, учебники, учебные пособия и т.д., а также материалы периодической печати).

**Интернет ресурсы:**

1. Большаков А.М. Общая гигиена [Электронный ресурс] : учебник / А. М. Большаков. - 3-е изд., перераб. и доп. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 432 с. - Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970436875.html
2. Мельниченко П.И., Гигиена [Электронный ресурс] / Мельниченко П. И., Архангельский В. И., Козлова Т. А., Прохоров Н. И., Семеновых Г. К., Семеновых Л. Н - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2014. - 656 с. Режим доступа:
3. http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970430835.html
4. Кича Д.И. Общая гигиена. Руководство к лабораторным занятиям [Электронный ресурс]: учебное пособие / Кича Д.И., Дрожжина Н.А., Фомина А.В. - М. : ГЭОТАР-Медиа, 2015. - 288 с. - Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970434307.html
5. Калишев М.Г. Сборник заданий по общей гигиене [Электронный ресурс] / Калишев М.Г., Жарылкасын Ж.Ж., Петров В.И. и др. - М.: Литтерра, 2016. - 224 с. - Режим доступа: http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785423502348.html

**Квалификационные требования к организациям, реализующим программы СК в области здравоохранения** <https://adilet.zan.kz/rus/docs/V2000021847>

**Требования к образовательным ресурсам**

* к кадровому обеспечению:
* цикл повышения квалификации (в том числе с использованием технологий дистанционного обучения и на выездных циклах), проводится лицами, имеющими ученую степень доктора или кандидата наук, академическую степень доктора философии или магистра. Для проведения практических занятий допускается привлечение преподавателей из числа специалистов практического здравоохранения без ученой степени, но не более 50% от общего числа профессорско-преподавательского состава;
* преподаватели дополнительного образования должны иметь опыт работы по профилю специальности не менее 10 лет и научно – педагогический стаж не менее 3 лет, повышение квалификации не менее 4 кредитов (120 часов) за последние 5 лет по преподаваемому профилю.
* к учебно-методическому обеспечению:
* наличие утвержденной образовательной программы дополнительного образования;
* наличие доступа к профильным международным информационным системам, электронным базам данных, библиотечным фондам, компьютерным технологиям, учебно-методической и научной литературе;
* наличие инновационных, симуляционных технологий и интерактивных методов обучения;
* наличие контрольно-измерительных инструментов оценки итогового контроля.

*профиль научно-практических баз:*

* Департамент санитарно-эпидемиологического контроля Акмолинской области;
* -Комитет санитарно-эпидемиологического контроля Министерство здравоохранения Республики Казахстан;
* -Филиал «РГП на ПХВ Национальный центр экспертизы» Комитета контроля качества и безопасности товаров и услуг Министерства здравоохранения Республики Казахстан по Алматинской области;
* -Комиетет Контроля качества и безопасности товаров и услуг министерства здравоохранения Республики Казахстан;
* - Научно-практический центр санитарно-эпидемиологической экспертизы и мониторинга г.Алматы; -Филиал Научно-практического центра санитарно-эпидемиологической экспертизы и мониторинга г.Алматы;
* -Управление санитарно-эпидемиологического надзора Бостандыкского района г.Алматы;
* -Управление охраны общественного здоровья Ауэзовского района г.Алматы;
* -Агентство по защите прав потребителей Жетысуского района г.Алматы**.**

**Материально-техническое обеспечение и оборудование**

* Технические средства: персональный компьютер, электронные носители с учебными материалами;
* Доступ к интернету;
* Обучение в условиях гигиенической, санитарно-химической и бактериологической лабораториях.

**Используемые сокращения и термины**

МЗ РК – Министерство здравоохранения Республики Казахстан

НАО **-** Некоммерческое акционерное общество

ОО – организация образования;

ОП – образовательная программа;

СК – сертификационный курс;

СРС – самостоятельная работа слушателей;