

1.3. Объем курса: 10 академических часов при первичной подготовке, 4 академических часа при повторной (периодической) подготовке.

1.4. Формы организации учебных занятий: лекция, беседа, разбор ситуационных задач, самостоятельная работа с учебными материалами и нормативными правовыми актами, консультация.

1.5. Курс реализуется в очной форме (очная часть — 4 академических часа).

1.6. Содержание раздела 4 курса дифференцируется по профилю профессиональной деятельности обучающегося в соответствии с приложением к образовательной программе.

2. Планируемые результаты освоения курса

Раздел	Обучающийся будет знать	Обучающийся будет уметь
1. Законодательство в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения	Структуру санитарного законодательства; обязанности работника и работодателя; порядок прохождения медицинских осмотров и гигиенического обучения; назначение и порядок ведения личной медицинской книжки; виды ответственности за нарушение санитарных требований	Определять периодичность прохождения гигиенического обучения для своей профессии; проверять полноту заполнения личной медицинской книжки; оценивать правомерность допуска работника к работе
2. Здоровый образ жизни. Профилактика неинфекционных заболеваний	Факторы, определяющие здоровье; основные факторы риска хронических неинфекционных заболеваний; принципы рационального питания; виды профилактики; порядок прохождения диспансеризации	Выявлять у себя управляемые факторы риска; формулировать меры по их снижению; соблюдать режим труда и отдыха
3. Профилактика инфекционных (в том числе паразитарных) заболеваний	Звенья эпидемического процесса; механизмы и пути передачи инфекций; клинко-эпидемиологические особенности кишечных, респираторных, гемоконтактных и паразитарных инфекций; принципы иммунопрофилактики; понятие и виды дезинфекции, дезинсекции, дератизации	Определять пути передачи инфекции в конкретной производственной ситуации; выбирать адекватные меры профилактики; действовать при выявлении признаков инфекционного заболевания; применять дезинфицирующие средства согласно инструкции
4. Санитарно-эпидемиологические требования (по профилю деятельности)	Требования к территории, помещениям, оборудованию, инвентарю, условиям труда и личной гигиене работников; порядок проведения уборки и дезинфекции; содержание программы производственного контроля; требования к обращению с отходами	Оценивать соответствие рабочего места санитарным требованиям; соблюдать поточность технологических процессов; правильно применять маркировку инвентаря; соблюдать условия и сроки хранения продукции

3. Тематический план

№ темы	Наименование темы	Всего, ак. ч.	Теория	Самостоятельная работа	Форма контроля
1.1	Санитарное законодательство Российской Федерации. Права	1	0,5	0,5	Устный опрос

№ темы	Наименование темы	Всего, ак. ч.	Теория	Самостоятельная работа	Форма контроля
	и обязанности работников и работодателей				
1.2	Медицинские осмотры, личная медицинская книжка, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. Ответственность за нарушение санитарного законодательства	1	0,5	0,5	Устный опрос
2.1	Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы риска хронических неинфекционных заболеваний	1	0,5	0,5	Беседа
2.2	Рациональное питание. Профилактика заболеваний. Диспансеризация	1	0,5	0,5	Устный опрос
3.1	Эпидемический процесс. Механизмы и пути передачи инфекций	1	0,5	0,5	Тестовые задания
3.2	Кишечные инфекции и пищевые отравления. Инфекции дыхательных путей	1	0,5	0,5	Тестовые задания
3.3	Паразитарные заболевания. Иммунопрофилактика. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация	1	—	1	Тестовые задания
4.1	Общие санитарно-эпидемиологические требования к организациям: территория, помещения, оборудование, водоснабжение, уборка и дезинфекция	1	0,5	0,5	Ситуационные задачи
4.2	Специальные требования по профилю профессиональной деятельности. Личная гигиена работников. Производственный контроль	1	0,5	0,5	Ситуационные задачи
5.1	Итоговая аттестация (тестирование)	1	—	—	Тестирование
	Итого	10	4	5	

При повторной (периодической) подготовке изучаются темы 1.2, 3.1, 4.2 и проводится итоговая аттестация; общий объем — 4 академических часа.

4. Содержание курса по темам

Тема 1.1. Санитарное законодательство Российской Федерации. Права и обязанности работников и работодателей (1 ак. ч.)

Понятие санитарно-эпидемиологического благополучия населения. Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ: структура, сфера применения. Санитарные правила как обязательные требования. Права граждан на благоприятную среду обитания. Обязанности граждан, индивидуальных предпринимателей и юридических лиц (статья 11 Федерального закона № 52-ФЗ): выполнение санитарных правил, осуществление производственного контроля, проведение санитарно-противоэпидемических мероприятий, обеспечение гигиенического обучения работников. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор: полномочия должностных лиц Роспотребнадзора, виды контрольных (надзорных) мероприятий. Обязанности работодателя и работника в области охраны труда (статьи 214 и 215 Трудового кодекса Российской Федерации).

Самостоятельная работа: изучение статей 11, 29, 34, 36 Федерального закона № 52-ФЗ.

Тема 1.2. Медицинские осмотры, личная медицинская книжка, профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация. Ответственность (1 ак. ч.)

Обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры (статья 220 Трудового кодекса Российской Федерации, приказ Минздрава России от 28.01.2021 № 29н). Категории работников, подлежащих осмотрам. Личная медицинская книжка: назначение, порядок оформления, вносимые сведения (результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, профилактических прививок, отметка о гигиеническом обучении и аттестации), порядок хранения. Профессиональная гигиеническая подготовка и аттестация: правовое основание (статья 36 Федерального закона № 52-ФЗ, приказ Минздрава России от 29.06.2000 № 229), категории работников, периодичность (ежегодно — для работников организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли, водопроводных сооружений, детских дошкольных и учебно-воспитательных учреждений; один раз в два года — для остальных категорий), формы проведения. Последствия отсутствия аттестации: недопуск к работе. Ответственность за нарушение санитарного законодательства: административная (статьи 6.3, 6.6 Кодекса Российской Федерации об административных правонарушениях), дисциплинарная, уголовная (статья 236 Уголовного кодекса Российской Федерации).

Самостоятельная работа: изучение приказа Минздрава России от 29.06.2000 № 229; определение периодичности гигиенического обучения для своей профессии.

Тема 2.1. Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы риска хронических неинфекционных заболеваний (1 ак. ч.)

Понятие здоровья. Факторы, определяющие здоровье населения: образ жизни, наследственность, состояние окружающей среды, медицинское обеспечение. Хронические неинфекционные заболевания как основная причина смертности: болезни системы кровообращения, злокачественные новообразования, хронические болезни органов дыхания, сахарный диабет. Управляемые (поведенческие) факторы риска: курение и потребление никотинсодержащей продукции, злоупотребление алкоголем, нерациональное питание, недостаточная физическая активность. Биологические факторы риска:

артериальная гипертензия, избыточная масса тела и ожирение, гиперхолестеринемия, гипергликемия. Ограничения курения в помещениях и на территории организаций (Федеральный закон от 23.02.2013 № 15-ФЗ).

Самостоятельная работа: самооценка индивидуальных факторов риска.

Тема 2.2. Рациональное питание. Профилактика заболеваний. Диспансеризация (1 ак. ч.)

Принципы рационального питания: энергетическое равновесие, сбалансированность рациона по белкам, жирам и углеводам, режим питания, ограничение потребления соли, свободных сахаров и насыщенных жиров, достаточное потребление овощей и фруктов. Рекомендуемые нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах. Виды профилактики: первичная (предупреждение возникновения заболеваний), вторичная (раннее выявление и предупреждение прогрессирования), третичная (предупреждение осложнений). Профилактические медицинские осмотры и диспансеризация определённых групп взрослого населения. Гигиена труда: режим труда и отдыха, профилактика переутомления и профессиональных заболеваний.

Самостоятельная работа: изучение рекомендаций по рациональному питанию.

Тема 3.1. Эпидемический процесс. Механизмы и пути передачи инфекций (1 ак. ч.)

Понятие инфекционного и паразитарного заболевания. Звенья эпидемического процесса: источник инфекции (больной человек, носитель, животное), механизм передачи, восприимчивый организм. Носительство и его эпидемиологическое значение. Механизмы передачи: фекально-оральный, аэрозольный (воздушно-капельный, воздушно-пылевой), контактный, трансмиссивный, вертикальный, искусственный. Пути и факторы передачи: пищевой, водный, контактно-бытовой, воздушно-капельный. Понятие эпидемического очага. Направления противоэпидемических мероприятий: воздействие на источник инфекции (изоляция, госпитализация, отстранение от работы), разрыв путей передачи (дезинфекция, соблюдение санитарного режима), повышение невосприимчивости организма (иммунопрофилактика).

Самостоятельная работа: составление схемы эпидемического процесса применительно к своему рабочему месту.

Тема 3.2. Кишечные инфекции и пищевые отравления. Инфекции дыхательных путей (1 ак. ч.)

Кишечные инфекции: дизентерия (шигеллёзы), сальмонеллёз, брюшной тиф и паратифы, эшерихиозы, ротавирусная и норовирусная инфекции, вирусный гепатит А. Источники инфекции, факторы передачи (молочные и мясные продукты, кондитерские изделия с кремом, яйца, салаты, вода), сроки инкубационного периода, основные проявления. Меры профилактики: соблюдение технологии приготовления и температурных режимов, товарного соседства, сроков годности и условий хранения, отдельная обработка сырья и готовой продукции, маркировка инвентаря, обеззараживание яиц, контроль качества воды. Пищевые отравления микробной природы (токсикоинфекции, интоксикации, ботулизм) и немикробной природы (ядовитые грибы и растения, продукты с примесями химических веществ). Гнойничковые заболевания кожи и ангины у работников как фактор риска пищевых интоксикаций стафилококковой природы; порядок

ежедневного осмотра работников. Инфекции дыхательных путей: грипп, острые респираторные вирусные инфекции, новая коронавирусная инфекция, туберкулёз, дифтерия, менингококковая инфекция. Меры профилактики: вакцинация, проветривание и обеззараживание воздуха, использование средств индивидуальной защиты, флюорографическое обследование.

Самостоятельная работа: разбор условий и сроков хранения скоропортящейся продукции.

Тема 3.3. Паразитарные заболевания. Иммунопрофилактика. Дезинфекция, дезинсекция, дератизация (1 ак. ч.)

Гельминтозы: энтеробиоз, аскаридоз, тениаринхоз и тениоз, описторхоз, дифиллоботриоз, трихинеллёз — источники инвазии, факторы передачи, профилактика (обследование работников декретированных профессий, термическая обработка мяса и рыбы, мытьё овощей и зелени, соблюдение личной гигиены). Протозоозы: лямблиоз, амёбиаз. Педикулёз и чесотка: признаки, порядок осмотра, действия при выявлении. Иммунопрофилактика: национальный календарь профилактических прививок и календарь профилактических прививок по эпидемическим показаниям, прививки, обязательные для работников отдельных профессий (против вирусного гепатита В, кори, дифтерии, гриппа и др.), порядок отстранения от работы при отсутствии прививок. Дезинфекция: понятие, виды (профилактическая, очаговая текущая и заключительная), методы (механический, физический, химический). Основные группы дезинфицирующих средств, требования к их применению, хранению и приготовлению рабочих растворов, меры личной безопасности. Дезинсекция и дератизация: цели, кратность проведения, требования к организации.

Самостоятельная работа: изучение инструкции по применению дезинфицирующего средства, применяемого на рабочем месте.

Тема 4.1. Общие санитарно-эпидемиологические требования к организациям (1 ак. ч.)

Требования к размещению организации, содержанию территории, сбору и вывозу отходов. Требования к помещениям: набор и площади, отделка, поточность технологических процессов, недопустимость встречных потоков сырья и готовой продукции. Водоснабжение и водоотведение: качество питьевой воды, наличие горячей и холодной воды, раковины для мытья рук, обеспечение мылом и средствами для вытирания рук. Отопление, вентиляция, освещение, микроклимат. Требования к оборудованию, инвентарю, посуде: материалы, маркировка, порядок мытья и обработки. Санитарное содержание помещений: виды и кратность уборки, генеральная уборка, требования к уборочному инвентарю и его хранению. Обращение с отходами.

Самостоятельная работа: оценка соответствия собственного рабочего места требованиям (по чек-листу).

Тема 4.2. Специальные требования по профилю деятельности. Личная гигиена работников. Производственный контроль (1 ак. ч.)

Специальные санитарно-эпидемиологические требования по профилю профессиональной деятельности обучающегося (СанПиН 2.3/2.4.3590-20 — для организаций общественного питания и пищеблоков; СП 2.3.6.3668-20 — для торговых объектов; СП 2.4.3648-20 — для организаций воспитания и обучения детей и молодёжи;

СанПиН 3.3686-21 — для медицинских и фармацевтических организаций; МР 2.1.0247-21 — для организаций коммунально-бытового обслуживания; СП 2.5.3650-20 — для транспорта). Правила личной гигиены работников: содержание рук и ногтей, мытьё и обработка рук, требования к спецодежде (комплектность, смена, хранение отдельно от личной одежды), запрет на ношение ювелирных изделий и часов при работе с пищевой продукцией, запрет приёма пищи и курения на рабочем месте. Порядок допуска к работе и ежедневного осмотра работников. Производственный контроль: программа производственного контроля, лабораторные исследования, ведение журналов (осмотра работников на гнойничковые заболевания, учёта температурного режима холодильного оборудования, бракеража готовой продукции, учёта дезинфицирующих средств). Отбор и хранение суточных проб. Действия работника при выявлении нарушений санитарных требований.

Самостоятельная работа: изучение санитарных правил по профилю деятельности.

Тема 5.1. Итоговая аттестация (1 ак. ч.)

Тестирование по содержанию разделов 1–4 с учётом профиля профессиональной деятельности. Оформление протокола аттестационной комиссии.

5. Учебно-методическое и материально-техническое обеспечение курса

Вид обеспечения	Состав
Учебно-методическое	Рабочая программа курса; конспекты лекций; презентационные материалы по темам 1.1–4.2; сборник ситуационных задач; банк тестовых заданий; методические рекомендации обучающимся по самостоятельной работе
Нормативное	Актуальные редакции нормативных правовых актов, указанных в разделе 8 образовательной программы
Материально-техническое	Учебный кабинет с посадочными местами по числу обучающихся, рабочее место преподавателя, мультимедийный проектор (телевизор), экран, ноутбук, магнитно-маркерная доска
Информационное	Доступ к сети «Интернет»; электронные учебные материалы; электронная система тестирования с идентификацией личности обучающегося
Для инвалидов и лиц с ОВЗ	Учебные материалы в электронной форме с возможностью масштабирования; увеличение продолжительности аттестационного испытания; присутствие ассистента; устная форма аттестации по заявлению обучающегося

6. Формы и порядок контроля

6.1. Текущий контроль проводится преподавателем в ходе занятий в формах, указанных в тематическом плане. Результаты фиксируются в журнале учёта занятий и на результат итоговой аттестации не влияют.

6.2. Итоговая аттестация проводится в форме тестирования. Обучающийся считается аттестованным при количестве правильных ответов не менее 80 процентов от общего числа вопросов. Оценочные материалы приведены в документе «Оценочные и методические материалы по программе».