

федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Первый Московский государственный медицинский университет имени И.М. Сеченова
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(Сеченовский Университет)

Утверждено
Ученый совет ФГАОУ ВО Первый МГМУ
им. И.М. Сеченова Минздрава России
(Сеченовский Университет)
«20» января 2021 протокол №1
Ректор _____ П.В. Глыбочко

ОСНОВНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
высшего образования
подготовки кадров высшей квалификации
по программе ординатуры 32.08.02 Гигиена питания
(квалификация «Врач по гигиене питания»)

Форма обучения
очная

Период освоения
2 года

г. Москва

1. Общие положения

Основная профессиональная образовательная программа высшего образования – программа подготовки кадров высшей квалификации (далее – программа ординатуры) по специальности 32.08.02 Гигиена питания разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания (ординатура), укрупненная группа специальностей – науки о здоровье и профилактическая медицина.

Цель программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания – подготовка квалифицированного врача по гигиене питания, обладающего системой универсальных, профессиональных и профессионально-специализированных компетенций, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности в условиях первичной медико-санитарной помощи; специализированной, в том числе высокотехнологичной, медицинской помощи; скорой, в том числе специализированной, медицинской помощи; паллиативной медицинской помощи.

Задачи программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания: формирование базовых, фундаментальных медицинских знаний, по специальности 32.08.02 Гигиена питания; подготовка врача по гигиене питания, обладающего клиническим мышлением, хорошо ориентирующегося в сложной патологии, имеющего углубленные знания смежных дисциплин; формирование умений в освоении новейших технологий и методик в сфере своих профессиональных интересов; формирование компетенций врача по гигиене питания в областях:

производственно-технологическая деятельность:

осуществление контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, связанных с питанием населения, в том числе осуществление надзора в сфере защиты прав потребителей; проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предупреждение возникновения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений); проведение мероприятий, направленных на устранение или уменьшение вредного воздействия на человека факторов среды обитания, связанных с питанием населения; проведение сбора и медико-статистического анализа информации о состоянии санитарно-эпидемиологической обстановки; оценка состояния здоровья населения; оценка состояния среды обитания человека; проведение диагностических исследований, предусмотренных законодательством в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия различных групп населения;

психолого-педагогическая деятельность:

гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни;

организационно-управленческая деятельность:

организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций; организация труда персонала в организациях и (или) их структурных подразделениях, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения с учетом требований техники безопасности и охраны труда; ведение документации, предусмотренной для обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения; соблюдение основных требований информационной безопасности.

Содержание программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания включает обязательную часть (базовую) и часть, формируемую участниками образовательных отношений (вариативную). Это обеспечивает возможность реализации программ ординатуры, имеющих различную направленность (специализацию) образования в рамках данной специальности.

Содержание программы ординатуры по специальности 32.08.02 Гигиена питания состоит из следующих блоков:

Блок 1 «Дисциплины (модули)», включает дисциплины (модули), относящиеся к

базовой части программы, и дисциплины (модули), относящиеся к вариативной части.

Блок 2 «Практики», включает практики, относящиеся к базовой части программы, и практики, относящиеся к ее вариативной части.

Блок 3 «Итоговая (государственная итоговая) аттестация», который в полном объеме относится к базовой части программы.

Выбор форм, методов и средств обучения, образовательных технологий и учебно-методического обеспечения реализации программы осуществляется организацией самостоятельно исходя из необходимости достижения ординаторами планируемых результатов освоения указанной программы, а также с учетом индивидуальных возможностей ординаторов из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

В качестве унифицированной единицы измерения трудоемкости учебной нагрузки обучающегося при указании объема ординатуры и ее составных частей используется зачетная единица. Зачетная единица для программ ординатуры эквивалента 36 академическим часам (при продолжительности академического часа 45 минут) или 27 астрономическим часам.

Объем программы ординатуры, вне зависимости от применяемых образовательных технологий, в том числе при использовании сетевой формы реализации программы ординатуры, реализации обучения по индивидуальному учебному плану, в том числе ускоренного обучения составляет 120 зачетных единиц. Объем программы ординатуры, реализуемый за один учебный год, не включая объем факультативных дисциплин (модулей) (далее – годовой объем программы), при очной форме обучения составляет 60 зачетных единиц. Объем программы ординатуры за один год при обучении по индивидуальному учебному плану по программе ординатуры по данной специальности не может составлять более 75 зачетных единиц.

Объем аудиторных занятий в неделю при освоении программы ординатуры – 36 академических часов.

Срок получения образования по программе ординатуры данного направления подготовки, включая каникулы, предоставляемые после прохождения итоговой (государственной итоговой) аттестации, независимо от применяемых образовательных технологий, составляет 2 года. Срок получения образования по индивидуальным учебным планам для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья может быть увеличен не более чем на шесть месяцев.

Образовательный процесс по программе ординатуры разделяется на учебные семестры, осенний семестр начинается с 1 сентября, весенний семестр – с 7 февраля.

В учебном году устанавливаются каникулы общей продолжительностью 8 недель. Срок получения высшего образования по программе ординатуры включает каникулы, предоставляемые по заявлению обучающегося после прохождения итоговой (государственной итоговой) аттестации.

Перечень, трудоемкость и распределение по периодам обучения дисциплин (модулей), практик, промежуточной аттестации обучающихся и итоговой (государственной итоговой) аттестации, обучающихся определяется учебным планом программы ординатуры.

2. Планируемые результаты обучения

Выпускник ординатуры, успешно освоивший основную профессиональную образовательную программу высшего образования – программу подготовки кадров высшего образования по специальности 32.08.02 Гигиена питания должен обладать следующими **универсальными компетенциями** (далее – УК):

готовность к абстрактному мышлению, анализу, синтезу (УК-1);

готовность к управлению коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия (УК-2);

готовность к участию в педагогической деятельности по программам среднего и высшего медицинского образования или среднего и высшего фармацевтического образования, а также по дополнительным профессиональным программам для лиц, имеющих среднее профессиональное или высшее образование в порядке, установленном федеральным органом исполнительной власти, осуществляющим функции по выработке государственной политики и нормативно-правовому регулированию в сфере здравоохранения (УК-3).

Выпускник программы ординатуры должен обладать **профессиональными компетенциями** (далее – ПК):

производственно-технологическая деятельность (контрольно-надзорная деятельность и предоставление услуг):

готовность к осуществлению комплекса санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, направленных на предотвращение возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений) и их ликвидацию, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций (ПК-1);

готовность к применению физиологических норм питания человека (ПК-2);

готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения (ПК-3);

готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиям и технологиям их производства (ПК-4);

готовность к применению специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере (ПК-5);

психолого-педагогическая деятельность:

готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний (ПК-6);

готовность к санитарно-просветительской деятельности среди различных групп населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья (ПК-7);

организационно-управленческая деятельность:

готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности (ПК-8);

готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере (ПК-9);

готовность к организации и управлению деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения (ПК-10).

3. Перечень знаний, умений и навыков врача по гигиене питания

По окончании обучения врач по гигиене питания должен:

знать:

задачи должностных лиц органов Роспотребнадзора при проверках пищевых объектов и пищевой продукции; осуществление санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ; возможности принятия мер предупредительного, ограничительного и профилактического характера, мониторингования исполнения юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями санитарного законодательства, статистического наблюдения за здоровьем населения; законодательство Российской Федерации для осуществления федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности пищевой

продукции для жизни и здоровья, предупреждения действий, вводящих потребителей в заблуждение, контроля выполнения правил торговли пищевыми продуктами, повышения потребительской и правовой грамотности населения; основные принципы организации оптимального питания населения;

основы мониторинга качества и безопасности пищевых продуктов и связанных с ними показателей здоровья населения;

причины возникновения пищевых отравлений и пути их профилактики;

порядок осуществления государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевых отраслей промышленности, продовольственной торговли, общественного питания, в т.ч. пищеблоках медицинских организаций, промышленных предприятий;

порядок осуществления контроля за организацией лечебного питания в лечебно-профилактических учреждениях, на предприятиях общественного питания открытой сети, в учебных заведениях, на промышленных предприятиях, а также за организацией лечебно-профилактического питания на промышленных предприятиях с вредными и особо вредными условиями труда;

современные принципы и подходы к осуществлению производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий на пищевых объектах, анализу рисков опасных факторов, определению критических контрольных точек;

формы и методы санитарно-просветительной работы;

вопросы общей, частной и клинической микробиологии;

правовые, организационные, экономические аспекты применения современных информационно-коммуникационных технологий в здравоохранении;

ключевые ценности профессиональной педагогической деятельности;

принципы организации службы медицины катастроф;

основные вопросы эпидемиологии и профилактики;

основы управления эпидемическим процессом и состоянием здоровья населения.

Уметь:

получить информацию о фактическом питании населения, оценить пищевой статус, сбалансированность и адекватность питания для выявления алиментарных факторов риска и управления ими;

консультировать население по вопросам питания, профилактики заболеваний, связанных с алиментарным фактором, здорового образа жизни;

проводить анкетный опрос, собирать данные о состоянии здоровья, анализировать и оценивать влияние факторов питания на организм человека;

использовать законодательную, нормативно-правовую и методическую документацию при осуществлении федерального государственного санитарного надзора (контроля) в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения в отношении безопасности пищевой продукции для жизни и здоровья, предупреждения действий, вводящих потребителей в заблуждение, контроля выполнения правил торговли пищевыми продуктами;

готовить документы по результатам проведения надзорных мероприятий за соблюдением требований законодательства;

проводить расследования случаев пищевых отравлений и вспышек инфекционных заболеваний, связанных с употреблением пищевых продуктов и блюд, с целью установления причинно-следственных связей и разработки мер по предупреждению их возникновения;

применять современные методы химических, физических и бактериологических исследований;

анализировать профессионально-педагогические ситуации;

проводить оценку эпидемиологической, социальной и экономической значимости болезней; оказывать первую медицинскую, доврачебную и первую врачебную помощь

пораженному населению в военное время и чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера.

Владеть навыками:

сбора с помощью компьютерных программ обработки данных о фактическом питании, пищевом статусе и алиментарно-зависимой заболеваемости населения в целом или его отдельных групп;

составления региональных программ здорового питания с учетом особенностей региона, привлечения партнеров к её выполнению и субсидированию;

проведения просветительной работе среди населения в области организации здорового питания; проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевой продукции, в т.ч. специализированной и новой, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и других видов оценок пищевой продукции;

организации и проведения проверок выполнения органами государственной власти, местного самоуправления, юридическими лицами, индивидуальными предпринимателями и гражданами санитарного законодательства, санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, предписаний, выданных должностными лицами, осуществляющими федеральный госсанэпиднадзор;

проведения проверок соответствия продукции, реализуемой юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, требованиям технических регламентов в рамках, возложенных на федеральный госсанэпиднадзор;

оформления необходимой документации (актов расследования пищевых отравлений, протоколов (актов) отбора материала и лабораторных исследований);

применения инструментальных методов исследования, позволяющих с наибольшей точностью определять показатели качества безопасности пищевой продукции, сопоставить их с таковыми в технических регламентах и составить экспертное заключение;

проведения санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, защите населения в очагах особо опасных инфекций, при стихийных бедствиях и различных чрезвычайных ситуациях.

4. Оценка качества освоения программы

Оценка качества освоения программ ординатуры обучающимися включает текущий контроль успеваемости, промежуточную аттестацию обучающихся и государственную итоговую аттестацию.

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация являются формами проверки хода выполнения обучающимися учебного плана, процесса и результатов усвоения ими учебного материала и соотнесения полученных результатов с требованиями к обязательному минимуму содержания по дисциплинам и видам учебной деятельности, установленному ФГОС. Структура, последовательность и количество этапов текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации ординаторов регламентируется учебным планом, графиком учебного процесса, расписаниями учебных занятий.

Текущий контроль успеваемости осуществляется на лекциях, семинарах, во время прохождения практик (опросы, доклады, текущее тестирование, аудиторские контрольные работы, лабораторные работы, практические навыки и т.п.), в рамках самостоятельной работы под руководством преподавателя в формах (через систему сдачи заданий, эссе, рефератов и других работ), предусмотренных планом организации самостоятельной работы. Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются преподавателями в ведомостях текущего контроля и кафедральных журналах посещаемости и успеваемости. Условия учета результатов текущего контроля, меры стимулирования или дисциплинарного воздействия на ординаторов по результатам текущего контроля разрабатываются кафедрой и согласовываются с отделом ординатуры и интернатуры.

Промежуточная аттестация выявляет результаты выполнения ординатором учебного плана и уровень сформированности компетенций. Промежуточная аттестация проводится кафедрами и организуется в конце семестра. Процедура промежуточной аттестации включает устное собеседование с ординатором, демонстрацию ординатором практических навыков, учитывает сдачу зачетов по дисциплинам и практикам, предусмотренных учебным планом. Результатом промежуточной аттестации является решение кафедры с отметкой «аттестован», «не аттестован».

Частью промежуточной аттестации являются зачеты по дисциплинам и практикам, предусмотренные учебным планом. Прием зачетов проводится на последнем занятии по дисциплине, в последний день практики; сроки зачетов устанавливаются расписанием. Зачеты, как правило, принимают преподаватели, руководившие практикой, семинарами, практическими занятиями или читающие лекции по данному курсу. Форма и порядок проведения зачета устанавливаются кафедрой в зависимости от характера содержания дисциплины, целей и особенностей ее изучения, используемой технологии обучения. Зачеты по дисциплинам и практикам являются недифференцированными и оцениваются отметками «зачтено», «не зачтено».

Результаты сдачи зачетов и промежуточной аттестации заносятся в зачетную (аттестационную) ведомость, в зачетную книжку, в информационную систему 1С «Электронный деканат».

Государственная итоговая аттестация является завершающей стадией контроля качества подготовки специалистов. Целью ГИА является установление уровня подготовки выпускника к выполнению профессиональных задач и соответствия его подготовки требованиям ФГОС ВО. Аттестационные испытания проводятся в виде государственного экзамена, программа государственного экзамена разрабатывается выпускающей кафедрой. Результаты аттестационных испытаний определяются оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляются в тот же день после оформления, в установленном порядке, протоколов заседаний комиссий. При успешной сдаче аттестационных испытаний решением государственной экзаменационной комиссии обучающемуся присваивается квалификация «врач по гигиене питания» и выдается диплом специалиста. Обучающиеся, не прошедшие государственной итоговой аттестации или получившие на государственной итоговой аттестации неудовлетворительные результаты, вправе пройти государственную итоговую аттестацию в сроки, определяемые порядком проведения государственной итоговой аттестации по соответствующим образовательным программам.

Университет предоставляет обучающимся возможность оценить содержание, организацию и качество образовательного процесса в целом и отдельных дисциплин (модулей) и практик, а также работу отдельных преподавателей. В связи с чем ежегодно с 01 июня по 15 июня среди обучающихся по программам ординатуры проводится опрос общественного мнения об удовлетворенности потребителя. По результатам опроса содержание и организация образовательного процесса корректируются.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат: 0610 3BF0 00CC AD13 B045 F90E 5F2F 9D6C F5
Кому выдан: Глыбочко Петр Витальевич
Действителен: с 25.10.2021 по 25.01.2023