**Программа**

**гигиенического обучения работников предприятий**

**пищевой промышленности**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Наименование тем** | **очное** | **заочное** |
| 1. | Основы санитарного законодательства и правовая деятельность при осуществлении государственного санитарно-эпидемиологического надзора. |  | 4 час |
| 2. | Технические регламенты Таможенного союза | 2,5 час |  |
| 3. | Понятие о микроорганизмах. Инфекционные заболевания, пищевые отравления, гельминтозы и их профилактика. Профилактика вирусных заболеваний, в т.ч. КОВИД-19,  гриппа с пандемическим потенциалом. |  | 2,5 час |
| 4. | Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, оборудованию и содержанию предприятий пищевой промышленности. | 2час |  |
| 5. | Личная и профессиональная гигиена. Медицинские осмотры. Прививки. Здоровый образ жизни. Обязанности работников предприятий пищевой промышленности. | 1час | 3,5 час |
| 6. | Консультация. Тест-контроль знаний | 0,5час |  |
|  | **Итого:** | **6 час** | **10 час** |
| **Всего** | | **16 час** | |