



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России)

АННОТАЦИЯ

| | |
|---|---|
| Наименование программы | «Актуальные вопросы здорового и безопасного питания в организованных коллективах детей и взрослых» |
| Вид программы (ПК, ПП) | ПК |
| Трудоемкость программы | 36 часа |
| Форма обучения | Очно-заочная |
| Специальность, по которой реализуется программа | «Гигиена детей и подростков», «Диетология», «Гигиена питания», «Гигиеническое воспитание», «Общая гигиена», «Педиатрия», «Социальная гигиена и организация госсанэпидслужбы», «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Организация сестринского дела», «Эпидемиология (паразитология)», «Гигиена и санитария», «Сестринское дело в педиатрии», «Диетология» |
| Краткое описание программы | Программа направлена на углубленное изучение теоретических знаний и овладение умениями и навыками, обеспечивающими совершенствование профессиональных компетенций врачей и медицинских работников среднего звена по вопросам организации питания организованных коллективов детей и взрослых |
| Контингент слушателей | Врач по гигиеническому воспитанию, врач-педиатр, средний медицинский персонал |
| Требования к слушателям | Высшее образование - специалитет по специальности «Медико-профилактическое дело», «Педиатрия» с последующей подготовкой в интернатуре/ординатуре, действующий сертификат специалиста по специальности «Гигиеническое воспитание», или профессиональная переподготовка по специальности «Гигиеническое воспитание». Среднее медицинское образование – специальность «Гигиеническое воспитание, «Гигиена и санитария», «Сестринское дело», «Лечебное дело», «Организация сестринского дела», «Эпидемиология (паразитология)», «Сестринское дело в педиатрии», «Диетология». Работники из числа профессорско-преподавательского состава, реализующих программы медицинского образования. Работа в службе Роспотребнадзора и учреждениях здравоохранения. |
| Формируемые компетенции, знания, умения, навыки | Компетенции: -абстрактно мыслить и анализировать санитарно-эпидемиологическую обстановку; -уметь управлять коллективом, толерантно воспринимать социальные, этнические, конфессиональные и культурные различия. В результате освоения программы обучающийся должен: Знать: -законодательство Российской Федерации в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей; -нормативную документацию по взаимодействию с надзорными органами Государственно-общественное управление организацией; -современные информационно-коммуникационные технологии, применяемые в управлении образовательной организацией; |

| | |
|--------------|---|
| | <p>-информационно-коммуникационные технологии в государственных органах и организациях;</p> <p>-основы эпидемиологии питания;</p> <p>-количественные и качественные взаимосвязи характера питания с состоянием здоровья.</p> <p>Уметь:</p> <p>-разрабатывать проекты нормативных и методических документов, необходимых для внедрения современных методов и инструментов оказания услуг;</p> <p>-разрабатывать внутренние локальные акты по вопросам управления ресурсами организации и повышения качества услуг по питанию;</p> <p>-вырабатывать варианты решений и оценивать риски, связанные с их реализацией;</p> <p>-планировать и обосновывать государственные и муниципальные закупки продовольственного сырья и пищевых продуктов и сопряженных с ними процессов для осуществления производственной деятельности в соответствии с программой безопасности пищевой продукции;</p> <p>-применять программно-проектные методы организации деятельности; разрабатывать программы безопасности пищевых продуктов на принципах ХАССП в соответствии с законодательством о техническом регулировании;</p> <p>-формировать политику безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Приобрести навыки:</p> <p>-планирование и контроль деятельности организации по вопросам, связанным с обеспечением питания, в том числе оказанием услуг организованного питания детей, диетического и социального питания;</p> <p>-использование профессиональных компетенций по повышению эффективности организации и обеспечению здорового безопасного питания для больных и здоровых детей и взрослых.</p> |
| Учебный план | <p>Модуль 1. Основы законодательного регулирования здорового питания, продовольственной безопасности и безопасности продовольствия для питания организованных коллективов.</p> <p>Модуль 2. Безопасность пищевой продукции. Гигиена и экология питания.</p> <p>Модуль 3. Создание условий и практическое обеспечение безопасности пищевой продукции и здорового питания.</p> <p>Модуль 4. Ресурсное обеспечение организации. Особенности государственных и муниципальных закупок продовольственного сырья и пищевых продуктов, работ по строительству, ремонту и эксплуатации, оборудования, изделий и материалов, связанных с процессами обращения или контактирующих с пищевой продукцией.</p> <p>Итоговая аттестация (зачет: собеседование).</p> |