



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

АННОТАЦИЯ

Наименование программы	«Гигиена питания»
Вид программы (ПК, ПП)	ПК
Трудоемкость программы	144 часа
Форма обучения	Очно-заочная
Специальность, по которой реализуется программа	«Гигиена питания»
Краткое описание программы	Программа направлена на совершенствования и подготовку врачей и специалистов по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора в области организации и осуществления медико-профилактической деятельности на объектах пищевой промышленности, продовольственной торговли и общественного питания
Контингент слушателей	Врачи-специалисты, которые в полной мере могут осуществлять мероприятия, направленные на улучшение санитарно-эпидемиологического благополучия населения в части гигиены питания
Требования к слушателям	Высшее образование - допускаются специалисты, имеющие высшее образование специалитет по специальности "Медико-профилактическое дело" и подготовка в ординатуре по специальности "Гигиена питания", «Общая гигиена» или Высшее образование - специалитет по специальности "Медико-профилактическое дело", подготовка в интернатуре и (или) ординатуре по специальности "Общая гигиена" и дополнительное профессиональное образование - программы профессиональной переподготовки по специальности "Гигиена питания" или Высшее образование
Формируемые компетенции, знания, умения, навыки	Обучающийся, освоивший программу, должен овладеть следующими профессиональным компетенциями : -готовность к осуществлению комплекса мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и включающих в себя формирование здорового образа жизни, предупреждение возникновения и (или) распространения заболеваний, их раннюю диагностику, выявление причин и условий их возникновения и развития, а также направленных на устранение вредного влияния на здоровье человека факторов среды его обитания. -Готовность к проведению профилактических медицинских осмотров, диспансеризации и осуществлению диспансерного наблюдения за здоровыми и хроническими больными. -Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения. -Готовность к применению установленных санитарно-эпидемиологических требований к пищевым продуктам, пищевым добавкам, продовольственному сырью, а также контактирующим с ними материалам и изделиями и технологиям их производства.

-Готовность к применению специализированного оборудования и медицинских изделий, предусмотренных для использования в профессиональной сфере.

-Готовность к обучению населения основным гигиеническим мероприятиям оздоровительного характера, способствующим сохранению и укреплению здоровья, профилактике заболеваний.

-Готовность к санитарно-просветительской деятельности среди населения с целью устранения факторов риска и формирования навыков здорового образа жизни, направленных на сохранение и укрепление здоровья.

- Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.

-Готовность к применению основных принципов управления в профессиональной сфере.

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

-Готовность применять специализированного оборудования, предусмотренного для использования в профессиональной сфере.

В психолого-педагогической деятельности:

-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.

-Готовность к использованию основ экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.

В организационно-управленческой деятельности:

-Готовность использовать основы экономических и правовых знаний в профессиональной деятельности.

-Готовность участвовать в организация и управление деятельностью организаций и (или) их структурных подразделений, осуществляющих свою деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения.

В результате освоения программы обучающийся должен:

Знать:

- законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей;
- теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения;
- основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения, основы взаимодействия человека и окружающей среды;
- принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;
- научные основы гигиенического нормирования вредных факторов;
- методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;
- санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой

промышленности общественного питания и торговли;
-основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения;
-основные принципы построения здорового образа жизни;
-основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп;
-гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания;
-показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга;
-основы взаимодействия человека и окружающей среды;
-принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм.

Уметь:

-формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей;
-проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств;
-пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;
-применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности;
-работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы;
-работать на медицинской аппаратуре;
-самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии;
-использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;
-проследить возможности использования результатов исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии;
-использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности.

Приобрести навыки:

-навыки работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;
-овладеть методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения;
-овладеть методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов методикой сбора, обработки анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения;
-овладеть методиками санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарно-гигиенической экспертизы продуктов питания;
-научиться пользоваться законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;

	<p>-овладеть методами органолептического исследования пищевых продуктов;</p> <p>-овладеть методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения.</p>
Учебный план	<p>Модуль 1. Организация, формы и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора за качеством и безопасностью пищевых продуктов.</p> <p>Модуль 2. Рациональное питание и социально- гигиенический мониторинг за состоянием фактического питания населения.</p> <p>Модуль 3. Гигиенические принципы и организация лечебно-профилактического питания при вредных и особо вредных условиях труда.</p> <p>Модуль 4. Диетическое и лечебное питание.</p> <p>Модуль 5. Пищевая и биологическая ценность продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p>Модуль 6. Пищевые отравления и их профилактика.</p> <p>Модуль 7. Чужеродные вещества в пище. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека.</p> <p>Модуль 8. Санитарно- эпидемиологическая экспертиза пищевых продуктов.</p> <p>Модуль 9. Санитарно- эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности, торговли и общественного питания.</p> <p>Итоговая аттестация (зачет: тестирование).</p>