



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	576 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, 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 профессиональными 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, изделиям 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.

В результате освоения программы обучающийся должен:

Знать:

- основные принципы и конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного права, основные показатели здоровья населения;
- критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента;
- 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;
- основные принципы построения здорового образа жизни; 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;
- нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;
- основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения;
- 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.

Уметь:

-формулировать выводы на основе поставленной цели исследования,

	<p>полученных результатов и оценки погрешностей;</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>Приобрести навыки:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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; -овладеть методами органолептического исследования пищевых продуктов; -овладеть методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения.
Учебный план	<p>Модуль 1. Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей.</p> <p>Модуль 2. Выдача санитарно-эпидемиологических заключений.</p> <p>Модуль 3. Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность.</p> <p>Модуль 4. Осуществление государственной регистрации потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции.</p> <p>Модуль 5. Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз,</p>

	<p>расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок.</p> <p>Модуль 6. Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека.</p> <p>Модуль 7. Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность.</p> <p>Итоговая аттестация (экзамен: собеседование и контрольное тестирование).</p>
--	--