

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Астраханский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

**АННОТАЦИЯ
РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ГИГИЕНА ПИТАНИЯ»
ПРОГРАММЫ ОРДИНАТУРЫ**

Специальность: 32.08.02 «Гигиена питания»

Квалификация: «Врач по гигиене питания»

Трудоемкость (ЗЕТ/акад. час.)	28 ЗЕТ/ 1008 акад. часов
Цель учебной дисциплины	Подготовка квалифицированного врача-специалиста по гигиене питания, обладающего системой теоретических знаний, практических навыков по организации мероприятий, направленных на обеспечение санитарно-эпидемиологического благополучия населения и компетенций, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности по гигиене питания.
Задачи учебной дисциплины	<i>производственно-технологическая деятельность:</i> – 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; <i>психолого-педагогическая деятельность:</i> – гигиеническое воспитание и пропаганда здорового образа жизни; <i>организационно-управленческая деятельность:</i>

	– организация санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий, в том числе в условиях чрезвычайных ситуаций; – организация труда персонала в организациях и 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. –
Место учебной дисциплины в структуре ОПОП ВО	Базовая часть Блока 1. Дисциплины (модули), Б1.Б.01
Формируемые компетенции (индекс)	УК-1-3; ПК1-10.
Результаты освоения дисциплины	Ординатор должен знать: • задачи и функции Роспотребнадзора, их отделов и лабораторий; • 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; 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; • 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. Ординатор должен 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; • 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; • провести 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; - оформить документы по результатам проведения надзорных мероприятий за соблюдением требований законодательства. Ординатор должен владеть навыками: - сбора с помощью компьютерных программ и 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; проверок соответствия продукции, реализуемой юридическими лицами и индивидуальными предпринимателями, требованиям технических регламентов в рамках, возложенных на федеральный госсанэпиднадзор; - организации и проведения санитарно-карантинного контроля в пунктах пропуска через государственную границу РФ; - оформления необходимой документации (актов расследования пищевых отравлений, протоколов (актов) отбора материала и лабораторных исследований); - инструментальных методов исследования (включая методы газожидкостной хроматографии, хромато-масс-спектрометрии, атомно-абсорбционной спектрометрии, полимеразной цепной реакции с детекцией на чип-детекторе, в режиме реального времени и др.), позволяющих с наибольшей точностью
--	---

	определять показатели качества безопасности пищевой продукции, сопоставить их с таковыми в технических регламентах и составить экспертное заключение.
Основные разделы учебной дисциплины	1. изучение фактического питания и состояния здоровья в связи с характером питания; 2. лабораторный контроль за питанием населения, профилактика пищевых отравлений; 3. чужеродные вещества в пище и оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека; 4. гигиенические требования к производству продуктов питания; 5. оценка качества продовольственного сырья и пищевых продуктов; 6. гигиенические принципы организации лечебно-профилактического питания при вредных и особо вредных условиях труда; 7. деятельность по обеспечению функционирования органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность.
Виды учебной работы	Лекции, практические занятия, самостоятельная работа ординатора
Используемые информационные, инструментальные, программные средства обучения	Использование в процессе занятий мультимедийных презентаций, разбора конкретных клинических ситуаций. Внеаудиторная работа: работа с учебной литературой, подготовка рефератов.
Формы текущего контроля	Зачет в 1, 2,3 семестрах. Тестирование, собеседование, решение типовых ситуационных задач, опрос.
Формы промежуточной аттестации	Тестирование
Формы итоговой аттестации	ГИА