|  |  |
| --- | --- |
|  | **КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ**  **Кафедра Гигиены** |

**АННОТАЦИЯ**

**рабочей программы дисциплины**

**Гигиена пищевых объектов**

**по направлению подготовки 32.08.10 «Санитарно-гигиенические лабораторные исследования»**

|  |  |
| --- | --- |
| **Трудоемкость**  **в часах / ЗЕ** | 72/2 |
| **Цель изучения дисциплины** | Закрепление теоретических знаний, развитие практических умений и навыков, полученных в процессе обучения клинического ординатора по специальности «санитарно-гигиенические лабораторные исследования», формирование профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору за инфекционными и паразитарными болезнями и управленческой деятельности в интересах санитарно-эпидемиологического благополучия населения, а также готовности специалиста выполнять и воспринимать другие дисциплины базовой и вариативной части; формирование профессиональной этики, на воспитание у обучающегося приоритета общечеловеческих ценностей, приверженности принципам гуманизма, обобщение, закрепление и совершенствование знаний, умений и навыков, обеспечивающих способность и готовность специалиста в полной мере осуществлять мероприятия по охране здоровья граждан в части обеспечения мер санитарно-эпидемиологического (профилактического) характера, направленных на санитарно-эпидемиологическое благополучие населения в области обеспечения качества и безопасности пищевой продукции, а также научно-исследовательскую и педагогическую работы в области гигиены питания, высококвалифицированную врачебную помощь, в соответствии с ФГОС и ожиданиями работодателей врача-специалиста, т.е. приобретение опыта в решении реальных профессиональных задач. |
| **Место дисциплины в учебном плане** | Блок 1 Дисциплины (модули)  Базовая часть. Дисциплина по выбору |
| |  | | --- | | **Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин** | | При обучении по основной образовательной программе высшего образования по специальности «Медико-профилактическое дело» |
| |  | | --- | | **Данная дисциплина необходима для успешного освоения дисциплин** | | «Санитарно-гигиенические лабораторные исследования» |
| |  | | --- | | **Формируемые компетенции**  **(индекс компетенций)** | | ПК-1, ПК-7 |
| **Изучаемые темы** | **Раздел 1.** **Санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности**  Тема 1.1. Производственный контроль за качеством и безопасностью пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности  Тема 1.2. Санитарно-эпидемиологические требования к производству молока и молочных продуктов и контрольные критические точки по ходу технологического процесса  Тема 1.3. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам колбасного производства и критические контрольные точки  Тема 1.4. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса изготовления рыбной продукции  Тема 1.5. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства хлеба и хлебобулочных изделий  Тема 1.6. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства консервов  Тема 1.7. Санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности сырья и критические контрольные точки по ходу технологического процесса производства кондитерских изделий  Тема 1.8. Санитарно-эпидемиологические требования к производству пива и безалкогольных напитков и критические контрольные точки  Тема 1.9. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства пищеконцентратов и критические контрольные точки  Тема 1.10. Санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам производства соковой продукции и критические контрольные точки  Тема 1.11. Санитарно-эпидемиологические к технологическим процессам производства масложировой продукции и критические контрольные точки  Тема 1.12. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования в системе федерального государственного санитарно-эпидемиологического надзора по гигиене питания |
| **Виды учебной работы** | **Контактная работа обучающихся с преподавателем**  ***Аудиторная (виды):***   * лекции; * практические занятия.   ***Внеаудиторная (виды):***   * консультации.   **Самостоятельная работа**   * устная; * письменная; * практическая. |
| **Форма промежуточного контроля** | зачет |