



КЕМЕРОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра Гигиены

**АННОТАЦИЯ
К ПРОГРАММЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (КЛИНИЧЕСКОЙ) ПРАКТИКЕ
«ГИГИЕНИЧЕСКОЕ ВОСПИТАНИЕ»**

по специальности

32.08.04 «Гигиеническое воспитание»

Блок 2. Базовая часть - производственная (клиническая) практика.

Составляющие программы	Наименование дисциплины и аннотация	Трудоёмкость, час/ ЗЕТ
	Гигиеническое воспитание	2376/66
Цель изучения дисциплины	Подготовка квалифицированного врача обладающего профессиональными компетенциями, способного и готового для самостоятельной профессиональной деятельности: организационно-управленческой, психолого-педагогической, производственно-технологической по направлению гигиена питания.	
Место дисциплины в учебном плане	Блок 2 Практики Базовая часть. Производственная (клиническая) практика.	
Изучение дисциплины требует знания, полученные ранее при освоении дисциплин	по основной образовательной программе высшего образования по специальности «Медико-профилактическое дело»	
Дисциплина необходимая для успешного освоения дисциплин	Гигиеническое воспитание.	
Формируемые виды профессиональной деятельности	Производственно-технологическая; Психолого-педагогическая; Организационно-управленческая;	
Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины	ПК-2, ПК-3, ПК-4, ПК-7	
Содержание дисциплины	Раздел 1. «Основы социальной гигиены и организации госсанэпидслужбы» Тема 1. Система органов и учреждений государственной власти и управления, обеспечивающих санитарно-эпидемиологическое благополучие населения. Тема 2. Федеральная служба по надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в	

	<p>системе Министерства здравоохранения Российской Федерации в современных условиях.</p> <p>Тема 3. Структура, функции и полномочия Федеральной служба по надзор в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p> <p>Тема 4. Положение об осуществлении ГСЭН в Российской Федерации.</p> <p>Тема 5. Права и обязанности специалистов Роспотребнадзора и по гигиене питания.</p> <p>Тема 6. Права и обязанности юридических и физических лиц по обеспечению санитарно-эпидемиологического благополучия населения.</p> <p>Тема 7. Применение производственного контроля на предприятиях, производящих и реализующих пищевые продукты.</p> <p>Тема 8. Деятельность Роспотребнадзора в рамках защиты прав потребителей в части оборота продовольственного сырья и пищевой продукции.</p> <p>Тема 9. Применение законодательства РФ по обеспечению качества, безопасности пищевых продуктов и рационализации питания населения.</p> <p>Тема 10. Планирование бюджета и внебюджетной деятельности Роспотребнадзора.</p> <p>Тема 11. Функции и содержание работы, планирование работы по разделу гигиены питания.</p> <p>Тема 12. Система оценки деятельности органов и учреждений Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека.</p>	
	<p>Раздел 2. «Фактическое питание различных групп населения и пути его оптимизации»</p> <p>Тема 1. Методы изучения и оценки состояния питания в организованных коллективах.</p> <p>Тема 2. Методы изучения и оценки состояния питания в неорганизованных коллективах.</p> <p>Тема 3. Метод 24-часового воспроизведения питания.</p> <p>Тема 4. Современные подходы к анализу питания населения с использованием компьютерной техники.</p> <p>Тема 5. Методы гигиенической оценки и приоритетные показатели пищевого статуса различных групп населения.</p> <p>Тема 6. Установление причинно-следственных связей между показателями состояния питания и здоровья.</p> <p>Тема 7. Методы оптимизации питания различных групп населения.</p> <p>Тема 8. Способы формирования рациональной «пищевой корзины».</p> <p>Тема 9. Политика в области питания и механизмы ее осуществления.</p> <p>Тема 10. Разработка программ оптимизации</p>	

	<p>питания работающих во вредных и опасных условиях.</p> <p>Тема 11. Разработка программ оптимизации питания беременных и кормящих.</p> <p>Тема 12. Разработка программ оптимизации питания детей школьного возраста.</p> <p>Тема 13. Разработка программ оптимизации питания лиц молодого возраста.</p> <p>Тема 14. Разработка программ оптимизации питания лиц пожилого возраста.</p> <p>Тема 15. Разработка программ оптимизации питания лиц, проживающих в условиях экологического неблагополучия.</p>	
	<p>Раздел 3. «Алиментарно-зависимые заболевания и их профилактика»</p> <p>Тема 1. Анализ факторов риска формирования избыточной массы тела, ожирения и разработка программ профилактики.</p> <p>Тема 2. Анализ факторов риска формирования кариеса и разработка программ профилактики.</p> <p>Тема 3. Анализ факторов риска формирования остеопороза и разработка программ профилактики.</p> <p>Тема 4. Анализ факторов риска формирования сердечно-сосудистых заболеваний и разработка программ профилактики.</p> <p>Тема 5. Анализ факторов риска формирования сахарного диабета 2-го типа и разработка программ профилактики.</p> <p>Тема 6. Анализ факторов риска формирования онкологических заболеваний и разработка программ профилактики.</p> <p>Тема 7. Анализ факторов риска формирования пищевой аллергии и разработка программ профилактики пищевой непереносимости.</p> <p>Тема 8. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (сальмонеллез, листериозы).</p> <p>Тема 9. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (иерсиниозы, кампилобактериозы).</p> <p>Тема 10. Разработка программ профилактики заболеваний, ассоциированных с инфекционными агентами, передающимися с пищей (колиинфекции, вирусные гастроэнтериты).</p> <p>Тема 11. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений микробной этиологии и разработка программ профилактики токсикозов (стафилококковый токсикоз, ботулизм, микотоксикозы).</p> <p>Тема 12. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений микробной этиологии и</p>	

	<p>разработка программ профилактики пищевых токсикоинфекций.</p> <p>Тема 13. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и разработка программ профилактики отравления ядовитыми грибами, растениями, животными продуктами.</p> <p>Тема 14. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и разработка программ профилактики отравлений продуктами, ядовитыми при определенных условиях.</p> <p>Тема 15. Анализ факторов риска возникновения пищевых отравлений немикробной этиологии и основные направления профилактики (отравления химическими веществами).</p> <p>Тема 16. Процессуальные действия специалиста (врача) по гигиене питания органов и учреждений Роспотребнадзора при расследовании, ликвидации и профилактике пищевых отравлениях.</p>	
	<p>Раздел 4. «Современные методы контроля качества и безопасности пищевых продуктов»</p> <p>Тема 1. Организация лабораторного дела по разделу гигиена питания в органах и учреждениях Роспотребнадзора.</p> <p>Тема 2. Организация работы санитарно-химических пищевых лабораторий.</p> <p>Тема 3. Организация работы микробиологических пищевых лабораторий.</p> <p>Тема 4. Порядок аккредитации лабораторий.</p> <p>Тема 5. Метрология и стандартизация при лабораторных исследованиях пищевых продуктов.</p> <p>Тема 6. Техника безопасности и гигиена труда работников пищевых лабораторий.</p> <p>Тема 7. Отбор проб пищевых продуктов для проведения исследований.</p> <p>Тема 8. Методы и порядок отбор проб пищевых продуктов.</p> <p>Тема 9. Документированные процедуры проведения лабораторных исследований.</p> <p>Тема 10. Пробоподготовка для проведения анализа пищевых продуктов.</p> <p>Тема 11. Построение графиков с использованием компьютера для оценки результатов исследований.</p> <p>Тема 12. Современные электрохимические методы исследования пищевых продуктов.</p> <p>Тема 13. Современные хроматографические методы исследования пищевых продуктов.</p> <p>Тема 14. Современные спектральные методы исследования пищевых продуктов.</p> <p>Тема 15. Методы исследования пищевой ценности продуктов питания и суточных рационов.</p>	

	<p>Тема 16. Современные методы определения белков и аминокислотного состава пищевых продуктов и рационов.</p> <p>Тема 17. Современные методы определения жиров и жирокислотного состава пищевых продуктов и рационов.</p> <p>Тема 18. Современные методы определения углеводов.</p> <p>Тема 19. Современные методы определения витаминов и минеральных веществ.</p> <p>Тема 20. Определение «минорных» компонентов пищи.</p>	
	<p>Раздел 5. «Современные методы определения содержания чужеродных веществ в продуктах питания»</p> <p>Тема 1. Современные методы определения микотоксинов, содержащихся в пищевых продуктах.</p> <p>Тема 2. Современные методы определения гормонов, содержащихся в пищевых продуктах.</p> <p>Тема 3. Современные методы определения антибиотиков, содержащихся в пищевых продуктах.</p> <p>Тема 4. Современные методы контроля содержания токсичных веществ в продовольственном сырье и пищевой продукции.</p> <p>Тема 5. Современные методы определения пестицидов элементов в пищевой продукции.</p> <p>Тема 6. Современные методы определения нитратов, нитритов и нитрозаминов в пищевой продукции.</p> <p>Тема 7. Современные методы определения радионуклидов в пищевой продукции.</p> <p>Тема 8. Микробиологический контроль пищевых продуктов.</p> <p>Тема 9. Современные методы определения качества и безопасности нанопродуктов.</p> <p>Тема 10. Современные методы определения качества и безопасности продуктов, полученных методов генной инженерии.</p> <p>Тема 11. Оценка степени риска воздействия контаминантов пищи на организм человека</p> <p>Тема 12. Методика расчета суточной нагрузки чужеродных веществ, поступающих в организм с пищей.</p> <p>Тема 13. Современные подходы к оценке нагрузки на организм опасных факторов и установлению степени риска для здоровья человека.</p> <p>Тема 14. Система управления рисками в целях безопасности продовольственного сырья и пищевой продукции.</p>	
	<p>Раздел 6. «Формы оценки соответствия поднадзорных объектов в области гигиены питания»</p>	

	<p>Тема 1. Применение санитарного законодательства в области гигиены питания в работе специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора.</p> <p>Тема 2. Применение мер ограничительного, предупредительного и профилактического характера, административных наказаний в соответствии с КоАП.</p> <p>Тема 3. Организация производственного контроля на пищевых объектах с использованием системы НАССР.</p> <p>Тема 4. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН в области гигиены питания.</p> <p>Тема 5. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями хлебопекарной промышленности.</p> <p>Тема 6. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями кондитерской промышленности.</p> <p>Тема 7. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за оборотом бобовых, зелени, овощей и фруктов.</p> <p>Тема 8. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями соковой промышленности.</p> <p>Тема 9. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями молочной промышленности.</p> <p>Тема 10. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями мясной промышленности.</p> <p>Тема 11. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями рыбной промышленности.</p> <p>Тема 12. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями безалкогольной, пивоваренной и винодельческой промышленности.</p> <p>Тема 13. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями сахарной промышленности.</p> <p>Тема 14. Процессуальные действия</p>	
--	---	--

	<p>специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями масложировой промышленности.</p> <p>Тема 15. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за предприятиями консервированной промышленности.</p> <p>Тема 16. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за организациями общественного питания.</p> <p>Тема 17. Процессуальные действия специалистов (врачей) органов и учреждений Роспотребнадзора при ведении ФГСЭН за организациями торговли.</p> <p>Тема 18. Практика применения административных регламентов в деятельности специалистов (врачей) Роспотребнадзора по гигиене питания.</p>	
	<p>Раздел 7. «Основные направления деятельности в области содействия международному развитию по вопросам продовольственной безопасности и оптимизации фактического питания»</p> <p>Тема 1. Направления обеспечения продовольственной безопасности в России.</p> <p>Тема 2. Международные аспекты продовольственной безопасности.</p> <p>Тема 3. Практика ВОЗ: питание и продовольственная безопасность.</p> <p>Тема 4. Практика международной организации стандартизации.</p> <p>Тема 5. Практика организации объединенных наций по питанию и сельскому хозяйству - ФАО (Food and Agriculture Organization of United Nations).).</p> <p>Тема 6. Практика Таможенного союза и Евразийского экономического союза.</p> <p>Тема 7. Практика применения международных стандартов: Кодекс Алиментариус (CODEXALIMENTARIUS).</p> <p>Тема 9. Система управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.</p> <p>Тема 10. Межведомственная координация реализации программ здорового питания.</p> <p>Тема 11. Международная координация реализации программ здорового питания.</p> <p>Тема 12. Практика применения продуктов функционального (оздоровительного) питания для различных категорий населения.</p>	
<p>Виды учебной работы</p>	<p>Контактная работа обучающихся с преподавателем</p> <p>Аудиторная (виды):</p> <p>- практические занятия</p>	

	Внеаудиторная (виды): - консультации - самостоятельная работа	
Форма контроля	Зачет	