

АННОТАЦИЯ

к рабочей программе по дисциплине «Экологическая безопасность продуктов питания»

Специальность 32.05.01 Медико - профилактическое дело

Курс III

Уровень высшего образования – специалитет

Объект профессиональной деятельности, на которые направлено содержание дисциплины:

- население

Цель освоения дисциплины «Экологическая безопасность продуктов питания» состоит в формировании системных знаний по вопросам экологической безопасности продуктов питания.

Задачи дисциплины:

- сформировать знания теоретических основ рационального питания, основанных на данных по изучению состояния, структуры питания и оценки его влияния на здоровье населения;
- сформировать умения применять знания об экологической безопасности продуктов питания, при проведении контрольно-надзорных функций в области гигиены питания;
- сформировать навыки проведения оценки безопасности продуктов питания по результатам лабораторных исследований и делать прогноз о возможном неблагоприятном их воздействии на здоровье населения с учетом уровня содержания в пищевых продуктах различных контаминантов.

Изучение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК - 6 - способностью и готовностью к применению гигиенической терминологии, основных понятий и определений, используемых в профилактической медицине.
--

ПК – 3 - способностью и готовностью к организации и проведению санитарно-эпидемиологического надзора за инфекционными и неинфекционными заболеваниями.

ПК - 7 – способностью и готовностью к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов и для проживающих в зонах экологической нагрузки.
--

Требования к результатам освоения дисциплины:

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Знать:

- классификацию пищевых отравлений;
- отличие пищевых отравлений от инфекционных заболеваний с пищевым путем передачи;
- этиологию, эпидемиологию, клинические проявления пищевых отравлений;
- основные принципы профилактики пищевых отравлений;
- гигиеническую терминологию, основные понятия и определения, используемые в профилактической медицине;
- основные источники, пути загрязнения продуктов питания;
- гигиенические принципы регулирования и нормирования чужеродных веществ и тяжелых металлов в продуктах питания;
- мониторинг за производством и оборотом пищевой продукции;
- систему стандартизации и контроля качества пищевых добавок;
- методологические основы оценки риска влияния экологически безопасных пищевых продуктов на здоровье населения.

Уметь:

- интерпретировать инструктивные материалы, регламентирующие порядок расследования и учета пищевых отравлений;

- обосновать предварительный диагноз или установить характер пищевого отравления;
- разработать оперативные меры по ликвидации вспышки пищевого отравления;
- составить акт расследования случая пищевого отравления;
- использовать гигиеническую терминологию, основные понятия и определения в профилактической медицине, при осуществлении контрольно-надзорных функций в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в том числе при осуществлении надзора в сфере защиты прав потребителей, при оценке качества и эффективности работы медицинских организаций;
- оценивать безопасность продуктов питания по результатам лабораторных исследований и делать прогноз о возможном неблагоприятном их воздействии на здоровье человека.

Владеть:

- способностью и готовностью проводить санитарно-эпидемиологическое расследование случаев пищевых отравлений;
- отбирать пробы пищевых продуктов, готовых блюд и материал от больного для лабораторного исследования;
- организовывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений и составлять акт расследования случая пищевого отравления;
- гигиенической терминологией при решении профессиональных задач;
- методикой оценки качества безопасности пищевой продукции (определение содержания в продуктах питания чужеродных химических веществ, тяжелых металлов, пищевых добавок, генетически модифицированных источников).

Формы аттестации: зачет