

УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ГОСУДАРСТВЕННЫЙ САНИТАРНЫЙ НАДЗОР В ОБЛАСТИ ГИГИЕНЫ ПИТАНИЯ» МОДУЛЯ «ТЕХНОЛОГИИ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА»

<p>Содержание учебной дисциплины</p>	<p>Организационно-правовые основы государственного санитарного надзора в области гигиены питания. Профессионально-деонтологические принципы и основные виды деятельности врача-специалиста медико-профилактического профиля.</p> <p>Основные виды контрольных (надзорных) мероприятий, порядок их назначения и проведения в отношении предприятий, занятых производством и обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов.</p> <p>Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство молока и молочных продуктов.</p> <p>Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство мяса и мясной продукции.</p> <p>Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство рыбной продукции.</p> <p>Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство птицепродукции.</p> <p>Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий.</p> <p>Государственный санитарный надзор за организациями, осуществляющими выработку плодоовощной продукции.</p> <p>Административная практика в работе специалистов, органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор по разделу гигиены питания</p>
<p>Формируемые компетенции</p>	<p>СК. Применять технологии государственного надзора в области гигиены питания</p>
<p>Результаты обучения</p>	<p>Студент должен знать:</p> <p>виды контрольных (надзорных) мероприятий, проводимых специалистами по гигиене питания центров гигиены и эпидемиологии в отношении субъектов хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>порядок назначения и проведения контрольных (надзорных) мероприятий в отношении объектов субъектов хозяйствования, занятых производством и обращением продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>санитарно-гигиенические и эпидемиологические требования и процедуры, установленные действующими Техническими нормативными правовыми актами в отношении организаций и индивидуальных предпринимателей, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>основные положения нормативных правовых актов;</p> <p>уметь:</p> <p>проводить контрольные (надзорные) мероприятия в отношении субъектов хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов;</p> <p>оформлять основные организационно-распорядительные документы,</p>

	<p>владеть: методикой проведения всех видов контрольных (надзорных) мероприятий в отношении субъектов хозяйствования, осуществляющих производство и (или) обращение продовольственного сырья и пищевых продуктов, и оценки соблюдения ими требований законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения; методикой организации санитарно-противоэпидемических мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья и обеспечение населения качественными и безопасными пищевыми продуктами</p>
Семестр	10
Пререквизиты	Общая гигиена Гигиена питания Алиментарные заболевания
Трудоемкость	3
Количество академических часов	120 академических часов всего 60 аудиторных часов 60 часов самостоятельной работы
Форма промежуточной аттестации	Экзамен