

**УЧЕБНАЯ ДИСЦИПЛИНА «ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ В
ГИГИЕНЕ ПИТАНИЯ» ПРОФИЛЯ СУБОРДИНАТУРЫ
«ЛАБОРАТОРНЫЕ ИССЛЕДОВАНИЯ»**

Содержание учебной дисциплины	Лабораторное обеспечение государственного санитарного надзора по вопросам гигиены питания. Лабораторное обеспечение деятельности в области гигиены питания. Организационно-методическая работа лабораторий центра гигиены и эпидемиологии в области гигиены питания. Лабораторный контроль в области гигиены питания. Статистические методы оценки санитарно-гигиенических лабораторных исследований и инструментальных испытаний. Санитарно-гигиенические лабораторные исследования в гигиене питания: характеристика и сущность органолептических, санитарно-химических, физико-химических и токсикологических методов исследования. Требования к отбору проб для проведения лабораторных исследований продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними. Порядок подготовки проб и проведение санитарно-гигиенических лабораторных исследований с использованием титриметрических, спектрометрических, электрохимических, хроматографических методов испытаний. Лабораторный контроль гигиенических нормативов качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними
Формируемые компетенции	Проводить медицинскую профилактику алиментарных и алиментарно-зависимых заболеваний, оценку и коррекцию статуса питания, проверку объектов пищевой промышленности и общественного питания, государственный надзор в области гигиены питания; расследовать пищевые отравления
Результаты обучения	Студент должен <u>знать</u>: законодательные, правовые и организационно-методические основы лабораторного обеспечения деятельности санитарно-эпидемиологической службы в области гигиены питания; нормативные правовые акты определяющие работу по обеспечению лабораторного контроля в области гигиены питания; документы, регламентирующие проведение санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов; правила оформления учетно-отчетной документации при проведении лабораторных исследований; функции, должностные обязанности и права врача-лаборанта; правила техники безопасности при проведении санитарно-гигиенических исследований пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними; требования к методикам санитарно-химических и физико-химических исследований пищевых продуктов; основные методики исследования качества пищевой продукции (сырье, готовая продукция); <u>уметь</u>: осуществлять организационно-методическую работу лабораторий в области гигиены питания; оформлять сопроводительную документацию на отобранные пробы пищевых продуктов; осуществлять отбор и подготовку проб пищевых продуктов для проведения санитарно-гигиенических исследований;

	проводить оценку результатов лабораторного контроля качества пищевых продуктов; владеть: навыками проведения органолептических, санитарно-химических исследований пищевых продуктов, пищевых добавок продовольственного сырья и материалов, контактирующих с ними; навыками лабораторно-инструментальных методов исследований; составления актов обследования; навыками рассмотрения обращений граждан, учреждений и организаций
Семестр	11 семестр
Пререквизиты	«Биоорганическая химия» «Алиментарные заболевания» «Медицинская микробиология» «Гигиена питания» «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания»
Трудоемкость	3 з.е.
Количество академических часов	98 академических часов, из них 56 аудиторных часов и 42 часа самостоятельной работы студента. Распределение аудиторных часов по видам занятий: 56 часов практических занятий
Форма промежуточной аттестации	Зачет