Специальность «Медико-профилактическое дело»

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

Краткое содержание учебной дисциплины	Лабораторное обеспечение государственного санитарного надзора по вопросам 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. Характеристика и сущность органолептических, санитарно-химических, физико-химических и токсикологических методов исследований. 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	СК. Проводить мониторинг санитарно-технического и санитарно-гигиенического состояния объектов пищевой промышленности и общественного питания; проводить расследование и профилактику пищевых отравлений; лабораторные исследования при осуществлении государственного санитарного надзора в области гигиены питания.
Результаты обучения	Студент должен **знать:** законодательные, правовые и организационно-методические основы лабораторного обеспечения органов и учреждений, осуществляющих государственный санитарный надзор в области гигиены питания; нормативные правовые акты регламентирующие лабораторный контроль в области гигиены питания; правила оформления учетно-отчетной документации

	при проведении лабораторных исследований; правила техники безопасности при проведении лабораторных исследований продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними; **уметь:** осуществлять организационно-методическую работу лабораторий ЦГЭ в области гигиены питания; осуществлять отбор, маркировку проб продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ним для проведения лабораторных исследований и инструментальных испытаний; оформлять сопроводительную документацию на отобранные пробы продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ним; проводить лабораторные исследования продовольственного сырья, пищевых продуктов и материалов, контактирующих с ними, оформлять результаты лабораторных исследований; проводить оценку результатов лабораторного контроля качества продовольственного сырья и пищевой продукции; **владеть:** навыками организации и проведения лабораторных исследований при осуществлении государственного санитарного надзора в области гигиены питания; навыками применения статистических методов оценки результатов лабораторных исследований; навыками рассмотрения обращений граждан и юридических лиц.
Семестр	11 семестр
Пререквизиты	«Биоорганическая химия» «Алиментарные заболевания» «Медицинская микробиология» «Гигиена питания» «Государственный санитарный надзор в области гигиены питания»
Трудоемкость	3 зачетных единицы
Количество академических часов	98 академических часов всего, из них: 56 аудиторных часа
Формы промежуточной аттестации	Зачет