

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Рабочая программа дисциплины	«Общая гигиена»
Кафедра - разработчик рабочей программы	кафедра профильных гигиенических дисциплин
Уровень высшего образования	Ординатура
Специальность/Направление подготовки	32.08.07 Общая гигиена
Квалификация (специальность)	Врач по общей гигиене
Форма обучения	Очная
Место дисциплины в структуре образовательной программы	Дисциплина «Общая гигиена» относится к Базовой части Б1.Б.01 ОПОП ординатуры по специальности 32.08.07 Общая гигиена.
Краткое содержание дисциплины (модулей) (через основные дидактические единицы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Методические подходы к совершенствованию риск-ориентированной модели контрольно-надзорной деятельности в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения 2. Методологические основы оценки и управления рисками влияния факторов окружающей среды на здоровье. 3. Основные этапы оценки риска 4. Оценка экспозиции за счет водного фактора 5. Методы оценки экспозиции за счет фактора питания 6. Характеристика риска. Управление риском. 7. Организационные и правовые основы деятельности Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в области коммунальной гигиены. 8. Комплексная оценка факторов среды обитания, формирующих здоровье населения. 9. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор в области коммунальной гигиены. 10. Системный анализ оценки состояния здоровья населения в условиях его проживания. 11. Нормативно-правовое и законодательное обеспечение государственного надзора и контроля в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в области гигиены питания. 12. Современные проблемы государственной политики в области здорового питания населения России. Питание и проблемы профилактики неинфекционных заболеваний. Питание отдельных групп населения. 13. Госсанэпиднадзор за предприятиями консервной промышленности и производственный контроль за качеством и безопасностью консервированной продукции. Современные методы консервирования и их санитарно-эпидемиологическая оценка. 14. Госсанэпиднадзор за качеством выпускаемого и используемого оборудования, инвентаря, тары,

	<p>упаковочного материала действующим санитарно-противоэпидемическим правилам и нормам. Наноматериалы, используемые в производстве упаковочных материалов</p> <p>15. Правовое обеспечение применения мер административного воздействия должностными лицами Роспотребнадзора и его территориальных органов.</p> <p>16. Организация проведения мероприятий по надзору (контролю) за условиями труда работающих</p> <p>17. Санитарно-эпидемиологический надзор за микроклиматом производственных помещений</p> <p>18. Санитарно-эпидемиологический надзор за источниками производственного шума, вибрации и эффективностью мероприятий по предупреждению вредного воздействия на организм работающих</p> <p>19. Санитарно-эпидемиологический надзор за источниками неионизирующих излучений и электромагнитных полей. Мероприятия по профилактике их вредного воздействия на организм работающих</p> <p>20. Гигиеническая оценка производственного освещения</p> <p>21. Врачебно-профессиональная консультация и профориентация подростков. Охрана труда подростков.</p> <p>22. Рациональное питание детей как фактор, формирующий здоровье. Гигиенические принципы организации питания детей в организованных коллективах.</p> <p>23. Гигиенические аспекты организации летнего отдыха. Показатели эффективности летнего отдыха детей.</p> <p>24. Гигиенические принципы проектирования и строительства учреждений для детей и подростков.</p>
Коды формируемых компетенций	УК-1, УК-2, УК-3, УК-4, УК-5, ОПК-1, ОПК-2, ОПК-3, ОПК-4, ОПК-5, ОПК-6, ОПК-7, ОПК-8, ОПК-9, ОПК-10.
Объем, часы/з.е.	972/27
Вид промежуточной аттестации	экзамен во 2 семестре