

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Болотских Владимир Иванович

Должность: Исполняющий обязанности ректора

Дата подписания: 04.10.2025 13:34:26

Уникальный идентификатор:

ae663c0c1487e585f469a7d4fa4e7d73adb0ca41

**МИНИСТЕРСТВО ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ МЕДИЦИНСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Н.Н. БУРДЕНКО»**

МИНИСТЕРСТВА ЗДРАВООХРАНЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Медико-профилактический факультет
Кафедра гигиенических дисциплин

УТВЕРЖДАЮ

Декан медико-профилактического факультета

к.м.н., Самодурова Н.Ю.

«25» марта 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

**«Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией
пищевых продуктов»**

для специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело

всего часов (ЗЕ) 107	(часов)
лекции 10	(часов)
практические (семинарские) занятия 36	(часов)
самостоятельная работа 59	(часов)
курс_ 6	
семестр_ 11	
контроль: 11	(семестр)
Экзамен/зачет_ зачет	(семестр)

Воронеж 2025 г.

Настоящая рабочая программа по дисциплине «Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов», является частью основной образовательной программы по специальности «медико-профилактическое дело».

Рабочая программа подготовлена на кафедре гигиенических дисциплин ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России авторским коллективом:

№ п..	Фамилия, Имя, Отчество	Ученая степень, ученое звание	Занимаемая должность	Основное место работы
1	Аладьина Ольга Митрофановна	-	ассистент	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»
2	Стёпкин Юрий Иванович	Д.м.н., профессор	Заведующий кафедрой	ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Воронежской области»

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры гигиенических дисциплин ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России « 12 » _____ 03 _____ 2025 г., протокол № __ 8 __

Рабочая программа одобрена на заседании ЦМК по координации преподавания специальности «Медико-профилактическое дело» от 25.03.2025 года, протокол № 4

Нормативно-правовые основы разработки и реализации рабочей программы дисциплины (модуля) практики:

- 1) Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования – специалитет по специальности «медико-профилактическое дело», утвержденный Приказом Министра науки и высшего образования Российской Федерации от «15» июня 2024г. № 552.
- 2) Приказ Минтруда России от 25.06.2024 N 3994 «Об утверждении профессионального стандарта "специалист в области медико-профилактического дела"».
- 3) Общая характеристика образовательной программы по специальности «медико-профилактическое дело»
- 4) Учебный план образовательной программы по специальности «медико-профилактическое дело».
- 5) Устав и локальные нормативные акты Университета.

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	
1.1.	Цель освоения дисциплины (модуля)\практики	
1.2.	Задачи дисциплины (модуля)\практики	
1.3.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)/практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	
2.	МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО	
2.1.	Код учебной дисциплины (модуля)\практики	
2.2.	Взаимосвязь дисциплин ОПОП ВО	
2.3.	Типы задач профессиональной деятельности	
3.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ	
3.1.	Объем дисциплины и виды учебной деятельности	
3.2.	Содержание, структурированное по разделам (если предусмотрено) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий, форм контроля	
3.3.	Тематический план лекций	
3.4.	Тематический план ЗСТ	
3.5.	Хронокарта ЗСТ	
3.6.	Самостоятельная работа обучающихся	
4.	ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	
5.	ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
6.	ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
7.	МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	
8.	ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННОТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
9.	ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЫ	
10.	МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. **Цель освоения дисциплины (модуля)\практики:** формирование у обучающихся системного представления об основах санитарно-эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов; получение первичных профессиональных умений: закрепление и углубление теоретической подготовки обучения, в том числе навыков, формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профилактической, диагностической и организационно-управленческой деятельности врача по гигиене питания, осуществляющих свою деятельность в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

1.2. **Задачи дисциплины (модуля)\практики:**

формирование у обучающихся системного представления об основах санитарно-эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов; получение первичных профессиональных умений: закрепление и углубление теоретической подготовки обучения, в том числе навыков, формирование общекультурных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профилактической, диагностической и организационно-управленческой деятельности врача по гигиене питания, осуществляющих свою деятельность в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)\практике, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенции, на формирование, которых направлены результаты обучения по дисциплине	Содержание компетенции, на формирование, которых направлены результаты обучения по дисциплине	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	2	3
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	ИД-1 УК-1 Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи (проблемной ситуации) ИД-2 УК-1 Рассматривает и предлагает возможные варианты системного подхода в решении задачи (проблемной ситуации), оценивая их достоинства и недостатки
УК-4	Способность применять современные коммуникативные технологии для	ИД-1 УК-4 Уметь использовать

	<p>академического и профессионального взаимодействия</p>	<p>вербальные и невербальные средства коммуникации и выбрать наиболее эффективные из них для академического и профессионального взаимодействия. ИД-2 ук-4 Соблюдать общепринятые нормы общения и выражения своего мнения (суждения), в т.ч. в дискуссии, диалоге и т.д. ИД-4 ук-4 Уметь использовать современные информационные и коммуникационные средства и технологии.</p>
<p>ПК -1</p>	<p>Способен осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) и предоставлять государственные услуги.</p>	<p>ИД-1 ПК-1 Осуществляет федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей ИД-4 ПК-1 Осуществляет государственную регистрацию потенциально опасных для человека химических и биологических веществ, отдельных видов продукции, радиоактивных веществ, отходов производства и потребления, а также впервые ввозимых на территорию Российской Федерации отдельных видов продукции</p>

ПК-2	Способен обеспечить безопасность среды обитания для здоровья человека	ИД-1ПК-2 Проводит санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок
ПК-3	Способен проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия	ИД-1ПК-3 Умеет организовать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятий
ПК-4	Способен обеспечивать функционирования органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность	ИД-1 ПК-4 Владеет организацией обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора) ИД-3 ПК-4 Взаимодействует с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами

Знать

- законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия в области гигиены питания и реализации санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- основные понятия, термины и определения в соответствии с нормативными документами;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания
- требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Уметь

- пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами в области гигиены питания;
- осуществлять контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических правил при производстве, хранении, транспортировке и реализации пищевых продуктов и

продовольственного сырья в системе предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли;

– проводить санитарное обследование (контрольные, надзорные мероприятия) поднадзорных объектов и составить акты таких обследований;

– разрабатывать мероприятия по предупреждению возникновения и распространения инфекционных и массовых неинфекционных заболеваний на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли;

– на основании экспертизы сопроводительной документации и результатов лабораторных исследований проб пищевых продуктов давать санитарно-эпидемиологическое заключение о качестве пищевого продукта, возможности и условиях использования данной партии пищевой продукции в питании населения;

– выявлять источники загрязнения пищевых продуктов и определять характер их неблагоприятного влияния на здоровье;

– расследовать вспышки пищевых отравлений, составлять акт расследования, разрабатывать мероприятия по профилактике пищевых отравлений;

Владеть

- навыками работы с нормативно-правовыми документами, регламентирующими требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, проведение экспертизы пищевых продуктов;

- основными принципами этики и деонтологии;

- методиками отбора проб пищевых продуктов; методами проведения испытаний пищевых продуктов, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;

- приемами обработки и представления результатов;

- навыками оценки экспертизы;

- коммуникативным навыком;

- методиками (алгоритмами) проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок;

- базовыми технологиями преобразования информации: текстовыми, табличными редакторами, поиском информации в сети Интернет.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

2.1. Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов» относится к блоку Б1 обязательной части ОПОП ВО по направлению подготовки «Медико-профилактическое дело», составляет 108 часов/3 з.е., изучается в 11 семестре.

2.2. Взаимосвязь дисциплин ОПОП ВО\ОПОП СПО

Наименование предшествующей дисциплины	Наименование изучаемой дисциплины	Наименование последующей дисциплины
правовые основы деятельности врача;	Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	Правовые основы организации санитарно-эпидемиологического надзора
информатика, медицинская информатика и статистика		
общая химия		
биология		

нормальная физиология;
микробиология, вирусология, иммунология
общественное здоровье и здравоохранение
общая гигиена и социально-гигиенический мониторинг
эпидемиология
педиатрия
внутренние болезни
инфекционные болезни, паразитология.

2.3. Типы задач профессиональной деятельности:

В рамках освоения дисциплины, обучающиеся готовятся к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- медицинский
- научно-исследовательский
- организационно-управленческий.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Объем дисциплины и виды учебной деятельности.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр(ы)
		11
Лекции	4	4
Практические занятия	36	36
Семинарские занятия		
Самостоятельная работа	28	28
Промежуточная аттестация	4	4
Общая трудоемкость в часах	72	
Общая трудоемкость в зачетных единицах	2	

3.2. Содержание дисциплины, структурированное по разделам (если предусмотрено) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий, форм контроля

№	раздел учебной	занятия лекционно-го типа	практические занятия	самостоятельная	контроль	всего (часов)

п/п	дисциплины		(семинарские занятия)	работа (часов)	(часов)	
1	Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	2	4	10	-	16
2	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	2	8	10	-	20
3	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	2	16	22	-	40
4	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями торговли	2	4	8	-	16
5	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	2	4	9	-	15

3.3. Тематический план лекций

№	Тема	Краткое содержание темы	Код компетенции	Часы
1	Законодательная и нормативная база по	Ознакомиться с законодательными и нормативными документами по	УК-1 ПК-1	2

	вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	ПК-2 ПК-3 ПК-4	
2	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	Ознакомиться с общими гигиеническими требованиями к пищевым предприятиям	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	2
3	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	Ознакомиться с гигиеническими требованиями к предприятиям пищевой промышленности	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	
4	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями торговли	Ознакомиться с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	
5	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	Санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	

3.4. Тематический план практических или семинарских занятий

№	Тема	Краткое содержание темы	Код компетенции	Часы
1	Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	Знакомство с основными законодательными актами и нормативными документами, регламентирующими требования к производству и реализации пищевых продуктов	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
2-3	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых	Основные положения нормативно-правовых актов Российской Федерации, ТР ТС, ТР ЕАЭС	УК-1 ПК-1 ПК-2	4

	продуктов		ПК-3 ПК-4	
4-7	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, требования к маркировке и упаковке пищевой продукции на предприятиях пищевой промышленности	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
8	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за торговыми объектами, реализующими пищевую продукцию	Требования к условиям реализации, хранения, перевозки, пищевой продукции на объектах торговли	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4
9	Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	Особенности проведения Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за предприятиями общественного питания	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	4

3.4. Хронокарта ЗСТ

№ п/п	Этап ЗСТ	% от занятия
1.	Организационная часть.	5
1.1	Приветствие.	
1.2	Регистрация присутствующих в журнале	
2.	Введение.	20
2.1	Озвучивание темы и ее актуальность, цели и плана занятия.	
2.2.	Ответы на вопросы обучающихся, возникшие при подготовке к занятию.	
3.	Разбор теоретического материала Обсуждение основных положений темы (устный разбор теоретического материала, объём и содержание определяет кафедра).	30 - 60
4.	Практическая часть занятия проводится в соответствии с учебной деятельностью, прописанной для каждой темы в рабочей программе по дисциплине (демонстрация преподавателем практической манипуляции, обязательное решение типовой ситуационной задачи с обсуждением решения, разбор клинического случая, история болезни и тд).	30
4.1.	Самостоятельная практическая работа обучающихся	
4.2.	Индивидуальное и групповое консультирование при выполнении заданий.	
4.3.	Контроль успешности выполнения практических заданий	
5.	Заключительная часть.	15

5.1.	Подведение итогов занятия. Анализ результатов. Ответы на вопросы.
5.2.	Сообщение темы следующего занятия, вопросов для самостоятельной подготовки, рекомендуемой литературы.
5.3.	Завершение занятия, оформление учебного журнала.

3.6. Самостоятельная работа обучающихся

№	Тема	Формы самостоятельной работы	Код компетенции	Часы
1	Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	10
2	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4-4	10
3	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	22
4	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за торговыми объектами, реализующими пищевую продукцию	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	8
5	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	УК-1 ПК-1 ПК-2 ПК-3 ПК-4	9

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Производственная практика по дисциплине не предусмотрена

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

№	Тема	Формы оценочных средств	Представление оценочного средства в фонде
---	------	-------------------------	---

			(количество)
1	Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	Устный опрос	2
2	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	Устный опрос	2
3	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	Устный опрос	3
4	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за торговыми объектами, реализующими пищевую продукцию	Устный опрос	3
5	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями общественного питания	Устный опрос	3

Форма промежуточной аттестации	Формы оценочных средств	Представление оценочного средства в фонде (количество)
Экзамен	-	
Зачет с оценкой	билет	5
Зачет	-	

4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

Производственная практика по дисциплине не предусмотрена

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ

Производственная практика по дисциплине не предусмотрена

№	Тема/ Разделы практики	Формы образовательных технологий	Средства образовательных технологий

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

(МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ

1. Гигиена питания [Электронный ресурс] : Руководство для врачей / Королев А.А.- М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3 - Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>
2. Гигиена с основами экологии человека: учебник / под редакцией П. И. Мельниченко. – Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2013. – 752 с. – ISBN 978–5–9704–2642–5. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970426425.html>. – Текст: электронный.
3. Общая гигиена: учебное пособие / под редакцией А. М. Большакова, В. Г. Маймулова. – Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2009. – 832 с. – ISBN 978–5–9704–1244–2. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970412442.html>. – Текст: электронный.
4. Румянцев, Г. И. Гигиена: учебник / Г. И. Румянцев. – Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2009. – 608 с. – ISBN 978–5–9704–1169–8. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970411698.html>. – Текст: электронный.
5. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
6. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).
7. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011).
8. Технический регламент ТС "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011).
9. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012).
10. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).
11. Технический регламент ТС "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).
12. Технический регламент ТС "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
13. Технический регламент ЕАЭС "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016).
14. Технический регламент ЕАЭС "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017).
15. Технический регламент ЕАЭС "О безопасности алкогольной продукции" (ТР ЕАЭС 047/2018)

7. МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)\ПРАКТИКИ

№	Наименование	Автор (ы)	Год и место издания.	Утверждено ЦМС ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России
1				Протокол № ____ ____.____.20__ г.
2				
3				

8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ

«ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРАКТИКИ

- 1) официальный сайт Министерства здравоохранения РФ - <http://www.minzdrav.ru/>;
- 2) официальный сайт Роспотребнадзора РФ - <http://rospotrebnadzor.ru>;
- 3) ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора - www.fcgsen.ru
- 4) ФБУН «Центральный НИИ эпидемиологии» Роспотребнадзора - www.crie.ru
- 5) ГУ НИИ экологии и гигиены окружающей среды им. А.Н. Сысина - www.sysin.ru
- 6) ФБУН Федеральный научный центр гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана - www.fferisman.ru
- 7) официальный сайт Управления Роспотребнадзора по Воронежской области - <http://36.rospotrebnadzor.ru/>
- 8) «Консультант-плюс» - законодательство РФ - <http://www.consultant.ru/>;
- 9) Совет при Президенте РФ по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике - www.rost.ru;
- 10) Концепция развития здравоохранения до 2020г - www.zdravo2020.ru;
- 11) Всемирная организация здравоохранения - www.who.int/ru/.
- 12) Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru>
- 13) «Гарант» - <http://www.garant.ru>
- 14) Федеральная служба по интеллектуальной собственности, патентам и товарным знакам (Всероссийский институт научной и технической информации (ВИНИТИ) – доступ к БД (на основе реферативных журналов (РЖ)), содержащим патентную и научно-техническую информацию. Поиск возможен по библиографическим данным документов и рефератам - <http://www.fips.ru>.
- 15) Библиотечный фонд ВГМУ им. Н.Н. - Бурденко <http://onmb.vrn.su>

9. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРАКТИКИ

Методические разработки лекций и презентации Microsoft PowerPoint

Методические рекомендации (МР) для преподавателей

Методические указания (МУ) для самостоятельной аудиторной и внеаудиторной работы студентов

Материалы для проведения промежуточной аттестации (вопросы, билеты)

Блок видеофильмов (БВ)

Гигиеническое воспитание и обучение различных профессиональных групп.

Нормативные документы (НД)

Интернет-ресурсы с доступом через официальный сайт Роспотребнадзора

<https://www.rospotrebnadzor.ru>

1. Гигиена питания [Электронный ресурс] : Руководство для врачей / Королев А.А.- М. : ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - ISBN 978-5-9704-3706-3 - Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970437063.html>

2. Гигиена с основами экологии человека: учебник / под редакцией П. И. Мельниченко. – Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2013. – 752 с. – ISBN 978–5–9704–2642–5. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970426425.html>. – Текст: электронный.

3. Общая гигиена: учебное пособие / под редакцией А. М. Большакова, В. Г. Маймулова. – Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2009. – 832 с. – ISBN 978–5–9704–1244–2. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970412442.html>. – Текст: электронный.
4. Румянцев, Г. И. Гигиена: учебник / Г. И. Румянцев. – Москва: ГЭОТАР–Медиа, 2009. – 608 с. – ISBN 978–5–9704–1169–8. – URL: <http://www.studmedlib.ru/book/ISBN9785970411698.html>. – Текст: электронный.
5. Технический регламент ТС "О безопасности пищевой продукции" (ТР ТС 021/2011).
6. Технический регламент ТС "Пищевая продукция в части ее маркировки" (ТР ТС 022/2011).
7. Технический регламент ТС "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей" (ТР ТС 023/2011).
8. Технический регламент ТС "Технический регламент на масложировую продукцию" (ТР ТС 024/2011).
9. Технический регламент ТС "О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания" (ТР ТС 027/2012).
10. Технический регламент ТС "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" (ТР ТС 029/2012).
11. Технический регламент ТС "О безопасности молока и молочной продукции" (ТР ТС 033/2013).
12. Технический регламент ТС "О безопасности мяса и мясной продукции" (ТР ТС 034/2013).
13. Технический регламент ЕАЭС "О безопасности рыбы и рыбной продукции" (ТР ЕАЭС 040/2016).
14. Технический регламент ЕАЭС "О безопасности упакованной питьевой воды, включая природную минеральную воду" (ТР ЕАЭС 044/2017).
15. Технический регламент ЕАЭС "О безопасности алкогольной продукции" (ТР ЕАЭС 047/2018)

Технические средства обучения (ТСО)

ТСО1 – проектор

ТСО2 – компьютер (с доступом в интернет)

ТСО3 – камера

ТСО4 – микрофон

ТСО5 – динамики

10.МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) ПРАКТИКИ

Перечень медицинской техники (оборудования)

Наименование оборудования	Количество
МФУ	1
Персональный компьютер	4
Ноутбук	1
Экран	1
Проектор	1
Принтер	3
Веб-камера	2
Ростомер	1
Плантограф	1
Динамометр кистевой	1
Динамометр становой	1
Спирометр	2

Медицинские весы	3
Школьная мебель – парта Эрисмана	1
Приборы по оценке параметров микроклимата (метеоскоп, метеоскоп-М, анемометры чашечный и крыльчатый, портативный психрометр ВИТ), освещенности (люксметр-яркомер), шума и вибрации (АССИСТЕНТ, АССИСТЕНТ-ТОТАЛ)	по 1

**Перечень
помещений, используемых для организации практической подготовки обучающихся**

Наименование структурного подразделения Университета, организующего практическую подготовку	Наименование помещения Организации, осуществляющей деятельность в сфере охраны здоровья	Адрес помещения	Площадь помещения в кв.м.
Кафедра гигиенических дисциплин	Актовый зал (236)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	142
	Кабинет (216)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	35,6
	Кабинет (172)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	14,2
	Кабинет (195)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	31,8
	Кабинет (201 отдел. часть)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	15,1
	Кабинет (150)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	43,2
	Кабинет (131)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	11,4
	Кабинет (20)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	15
	Кабинет (28)	г. Воронеж, ул. Космонавтов, д.21	23
	Зал заседаний (45)	г. Воронеж, ул. Кольцовская, д.13	52,5
	Кабинет (27)	г. Воронеж, ул. Кольцовская, д.13	14,4
	ИТОГО		398,2