

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Есауленко Игорь Эдуардович
Должность: Ректор
Дата подписания: 06.06.2023 10:16:54
Уникальный программный ключ:
691eebef92031be66ef61b48197525a2e2da8556

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

УТВЕРЖДАЮ

Декан медико-профилактического факультета

к.м.н., доцент Н.Ю. Самодурова

"1" июня 2023

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.В.ДВ.05.02 Санитарно-эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов

для специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело»

форма обучения очная

факультет медико-профилактический

кафедра гигиенических дисциплин

курс 6

семестр 11

Лекции

10 часов (11 семестр)

Всего – 10 часов

Практические занятия

36 часа (11 семестр)

Всего – 36 часов

Самостоятельная работа 58 часов (11 семестр)

Всего – 58 часов

Контроль – 4 часа (11 семестр)

Зачетных единиц – 3

ВСЕГО ЧАСОВ – 108

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по специальности 32.05.01 «Медико-профилактическое дело», утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 15 июня 2017г. № 552, и Профессиональным стандартом «Специалист в области медико-профилактического дела», утверждённым приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 25 июня 2015 г. №399н.

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры гигиенических дисциплин «04» мая 2023, протокол №13.

Рецензенты:

Руководитель Управления Роспотребнадзора по Воронежской области, к.м.н.
И.И. Механтьев

Заведующий кафедрой эпидемиологии ВГМУ им. Н.Н. Бурденко, д.м.н.,
профессор, Н.П. Мамчик

Рабочая программа одобрена на заседании ЦМК по координации преподавания специальности «Медико-профилактическое дело» ФГБОУ ВО ВГМУ им. Н.Н. Бурденко Минздрава России «31» май 2023 г, протокол № 6.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – 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.

Задачи дисциплины:

Изучение теоретических основ, нормативной и правовой базы по санитарно-эпидемиологическому надзору за производством и реализацией пищевых продуктов, направленного на обеспечение санитарно - эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья.

2. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВПО «МЕДИКО-ПРОФИЛАКТИЧЕСКОЕ ДЕЛО»

- дисциплина относится к профессиональному циклу;
- для изучения данной учебной дисциплины необходимы знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами:
 - правовые основы деятельности врача;
 - 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

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (ожидаемые результаты образования и компетенции обучающегося по завершении освоения программы учебной дисциплины)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен демонстрировать следующие результаты образования:

1. 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;

2. 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;

3. 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;

- коммуникационным 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.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Результаты образования	Краткое содержание и характеристика (обязательного) порогового уровня сформированности компетенций	Номер 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)
		Рассматривает и предлагает возможные варианты системного подхода в решении задачи (проблемной ситуации), оценивая их достоинства и недостатки
		ИД-3 _{УК-1} Формирует собственные выводы и точку зрения на основе аргументированных данных
		ИД-4 _{УК-1} Определяет и оценивает риски (последствия) возможных решений поставленной задачи
		ИД-5 _{УК-1} Принимает стратегическое решение проблемных ситуаций
ПК - 1	Способен осуществлять федеральный государственный контроль (надзор) и предоставлять государственные услуги. ИД-1	ИД-1 Осуществляет федеральный государственный контроль (надзор) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей
		ИД-4 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
ПК-2	Способен обеспечить безопасность среды обитания для здоровья человека	ИД-1 Проводит санитарно-эпидемиологические экспертизы, расследования, обследования, исследования, испытания и иные виды оценок
ПК-3	Способен проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия	ИД-1 Умеет организовать и проводить санитарно-противоэпидемические (профилактические) мероприятия
ПК-4	Способен обеспечивать функционирование органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность	ИД-1 Владеет организацией обеспечения полномочий в сфере федерального государственного контроля (надзора)
		ИД-3 Взаимодействует с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

4.1. Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часов

№ п/ п	Раздел учебной дисциплины	Семестр	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу обучающегося и трудоемкость (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости (<i>по неделям семестра</i>) Форма промежуточной аттестации (<i>по семестрам</i>)
				Лекц ии	Практ. занятия	Самост. работа	
1	Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	11		2	4	10	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос)
2	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	11		2	8	10	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос)
3	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	11		2	16	22	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос, сит. задачи)
4	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями торговли	11		2	4	8	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос, сит. задачи)
5.	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за общественного питания	11		2	4	8	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос, сит. задачи)
	ИТОГО:			10	36	58	ПК (зачет-4ч)

ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ПК – промежуточный контроль

4.2. Тематический план лекций

№ п/п	Тема	Цели и задачи	Содержание темы	Часы
11 семестр				
1	Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	Ознакомиться с законодательными и нормативными документами 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	2
2	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	Ознакомиться с общими гигиеническими требованиями к пищевым предприятиям	Основные положения нормативно-правовых актов Российской Федерации, ТР ТС, ТР ЕАЭС	2
3	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	Ознакомиться с гигиеническими требованиями к предприятиям пищевой промышленности	Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, требования к маркировке и упаковке пищевой продукции на предприятиях пищевой промышленности	2
4	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями торговли	Ознакомиться с санитарно-эпидемиологическим и требованиями к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции	Требования к условиям реализации, хранения, перевозки, пищевой продукции на объектах торговли	2
5	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за	Санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению	Особенности проведения Государственного санитарно - эпидемиологического надзора за предприятиями общественного	2

	общественного питания	безопасности и (или) безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания	питания	
	ИТОГО			10 ч

4.3. Тематический план практических и семинарских занятий

№ п/п	Тема	Цели и задачи	Содержание темы	Обучающийся должен знать	Обучающийся должен уметь	Часы
11 семестр						
1	Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	Ознакомиться с законодательными и нормативными документами 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	Законы и иные нормативно-правовые акты Российской Федерации, ТР ТС, ТР ЕАЭС, регламентирующими требования к производству и реализации пищевых продуктов	Пользоваться законодательными и нормативно-методическими документами, ТР ТС, ТР ЕАЭС, регламентирующими требования к производству и реализации пищевых продуктов	4
2-3	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	Ознакомиться с общими гигиеническими и требованиями к пищевым предприятиям	Основные положения нормативно-правовых актов Российской Федерации, ТР ТС, ТР ЕАЭС	Нормативно-правовые акты Российской Федерации, ТР ТС, ТР ЕАЭС	Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой	8

4-7	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	Ознакомиться с гигиеническим и требованиями к предприятиям пищевой промышленности	Требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации, утилизации, требования к маркировке и упаковке пищевой продукции на предприятиях пищевой промышленности	Нормативную базу, отражающую требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, требования к маркировке и упаковке пищевой продукции на предприятиях промышленности	Пользоваться нормативной базой, содержащей требования к процессам производства, хранения, перевозки, реализации и утилизации, а также требования к маркировке и упаковке пищевой продукции на предприятиях пищевой промышленности, проводить обследования предприятий пищевой промышленности	16
8	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за торговыми объектами, реализующими пищевую продукцию	Ознакомиться с санитарно-эпидемиологическими требованиями к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции	Требования к условиям реализации, хранения, перевозки, пищевой продукции на объектах торговли	Санитарно-эпидемиологические требования к условиям деятельности юридических и физических лиц, связанной с реализацией пищевой продукции	Проводить обследования предприятий торговли пищевыми продуктами	4
9	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за общественным питанием	Санитарно-эпидемиологические требования к обеспечению безопасности и (или)	Особенности проведения Государственного санитарно - эпидемиологического надзора за предприятиями	Санитарно-эпидемиологические требования к предприятиям и общественног	Проводить обследования предприятий общественного питания	4

		безвредности для человека биологических, химических, физических и иных факторов среды обитания и условий деятельности при оказании услуг общественного питания	общественного питания	о питания		
	ИТОГО					36

4.4. Тематика самостоятельной работы обучающихся

Тема	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	Форма	Цель и задачи	Метод. и матер.-техн. обеспечени е	Часы
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	Овладение практическими умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, написание рефератов, МУс	10
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	10
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	22
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями торговли	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных	Овладение практическими умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	8

	и индивидуальных заданий			
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за общественного питания	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическими умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	8
ИТОГО				58

4.5. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины и формируемых из них ОК и ПК

Темы/разделы дисциплины	Кол-во часов	УК-1	ПК-1	ПК-2	ПК-3	ПК-4	Общее кол-во компетенций
Раздел 1							
Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	16	+		+	+	+	4
Раздел 2							
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	20	+	+	+	+	+	5
Раздел 3							
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	40	+	+	+	+	+	5
Раздел 4							
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями торговли	14	+	+	+	+	+	5

Раздел 5							
Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за общественным питанием	14	+		+	+	+	4
Зачет	4	+	+	+	+	+	5
ИТОГО	108	+	+	+	+	+	5

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В соответствии с требованиями ФГОС ВО 3++ по направлению подготовки реализация компетентностного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе: технологии деятельностного и диалогового обучения (ситуационное моделирование, кейс-метода и пр.);

технологии электронного и дистанционного обучения (платформа Moodle и Webinar);

технологии комплексной оценки знаний (балльно-рейтинговая система оценки знаний обучающихся).

Формы, способы и методы обучения, используемые в образовательных технологиях по дисциплине

относятся: традиционная лекция, лекция-визуализация, проблемная лекция, проблемная дискуссия, собеседование по контрольным вопросам, устный опрос, информационный поиск, подготовка и защита индивидуальных заданий, занятия с использованием «рабочих» документов, разбор моделей практической деятельности, решение ситуационных задач, алгоритм обследований, расследований и административных процедур, тестирование, подготовка к входному, текущему, промежуточному контролю, участие в научно-практических конференциях, учебно-исследовательская и научно-исследовательская работа студентов.

6. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Тематика рефератов и курсовых работ

1. Гигиеническая оценка содержания контаминантов в пищевых продуктах.
2. Профилактика неинфекционных заболеваний, связанных с питанием.
3. Канцерогенные вещества в пищевых продуктах.
4. Основные группы контаминантов в пищевых продуктах.
5. Роль алиментарной чужеродной нагрузки в формировании заболеваемости населения.
6. Влияние пестицидов на состояние здоровья населения.
7. Микробное загрязнение продуктов питания.
8. Заболевания, связанные с загрязнением пищевых продуктов нитратами.

Контрольные вопросы

1. Требования к предприятиям, реализующим молочную продукцию.
2. Требования к предприятиям, реализующим мясную продукцию.
3. Требования к предприятиям, реализующим молочную продукцию.
4. Требования к предприятиям, реализующим рыбную продукцию.

5. Общие требования к безопасности пищевой продукции.
6. Требования к безопасности специализированной продукции.
7. Требования к безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации
8. Требования к безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления).
9. Требования к безопасности пищевой продукции в процессе ее хранения,.
10. Требования к безопасности пищевой продукции в процессе ее перевозки (транспортирования).
11. Требования к безопасности пищевой продукции в процессе ее реализации.
12. Требования к предприятиям общественного питания.
13. Требования к предприятиям торговли пищевыми продуктами.

№	№ семестра	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				форма	количество вопросов в задании	количество независимых вариантов
1	11	ВК, ТК, ПК	Законодательная и нормативная база по вопросам государственного санитарно - эпидемиологического надзора за производством и реализацией пищевых продуктов	тест, опрос	10-15 1-3	неогранич.
2	11	ВК, ТК, ПК	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за производством и реализацией пищевых продуктов	Тест, опрос	10-15 1-3	неогранич.
3	11	ВК, ТК, ПК	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями пищевой промышленности	Тест, опрос	10-15 1-3	неогранич.
4	11	ВК, ТК, ПК	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за предприятиями торговли	Тест, опрос	10-15 1-3	неогранич.

5	11	ВК, ТК, ПК	Государственный санитарно - эпидемиологический надзор за общественного питания	Тест, опрос	10-15 1-3	неогранич.
---	----	---------------	---	----------------	--------------	------------

ВК – входной контроль, ТК – текущий контроль, ПК – промежуточный контроль

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

а) литература

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)

б) программное обеспечение и Интернет - ресурсы

1)	http://rosпотребнадзор.ru	официальный сайт Роспотребнадзора РФ
2)	http://www.minzdrav.ru/	официальный сайт Министерства здравоохранения РФ

3)	www.fcgsen.ru	ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора
4)	www.fferisman.ru	ФБУН Федеральный научный центр гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана
5)	www.sysin.ru	ГУ НИИ экологии и гигиены окружающей среды им. А.Н. Сысина
6)	www.rost.ru	Совет при Президенте РФ по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике
7)	www.who.int/ru/	Всемирная организация здравоохранения
8)	http://www.consultant.ru/	«Консультант-плюс» - законодательство РФ
9)	http://www.garant.ru	«Гарант»
10)	http://window.edu.ru	Единое окно доступа к образовательным ресурсам
11)	http://onmb.vrn.su	Библиотечный фонд ВГМУ им. Н.Н. Бурденко

8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием

Нормативные документы (НД) по разделам

Технические средства обучения (ТСО)

ТСО2 – компьютер (с доступом в интернет)