Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ковтун Ольга Петровна
Должность: ректор
Дата подписания: 28.08.2023 13:34:55
Уникальный программный ключ:
f590ada38fac7f9d3be3160b34c218b72d19757c

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Уральский государственный медицинский университет» Министерства здравоохранения Российской Федерации

Кафедра гигиены и профессиональных болезней

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по образовательной деятельности
и молодежной политике Т.В. Бородулина
_____ 2023г.
(печать УМУ)

Рабочая программа дисциплины
ГИГИЕНА ПИТАНИЯ

Специальность: 32.05.01 Медико-профилактическое дело

Уровень высшего образования: специалитет

Квалификация: врач по общей гигиене, по эпидемиологии

г. Екатеринбург
2023 год

Рабочая программа дисциплины «Гигиена питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования специальность 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 16 января 2017 г. №21 (с изменениями от 13.07.2017 г.), и с учетом требований профессионального стандарта 02.002 «Специалист в области медико-профилактического дела», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 25 июня 2015 г. №399н.

Программа составлена: заведующий кафедры гигиены и профессиональных болезней, д.м.н. профессор Липатов Г.Я.
старший преподаватель Нефедова Ю.Н.
ассистент Рыжкова И.А.
ассистент Родригес К.Т.

Программа рецензирована: заведующий кафедрой гигиены и экологии , д.м.н., профессор Насыбуллина Г.М.

Программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры 20 февраля 2023 г. (протокол № 4)

Программа обсуждена и одобрена методической комиссией специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело 07 марта 2023 г. (протокол № 6).

1. Цель изучения дисциплины

Цель изучения дисциплины: овладение студентами необходимым объемом теоретических и практических знаний по гигиене питания для освоения выпускниками компетенций в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, способности и готовности к выполнению трудовых функций, требуемых профессиональным стандартом 02.002 «Специалист по медико-профилактическому делу».

Задачи изучения дисциплины:

1. Формирование у студента знаний, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания; знаний о закономерностях влияния рационального питания на здоровье населения; изучение научных основ гигиенического нормирования и прогнозирования опасности для здоровья химических, физических, биологических и иных факторов.
2. Формирование способности и готовности к интерпретации результатов гигиенических исследований, выявлению причинно-следственных связей между лабораторными показателями и состоянием его здоровья.
3. Формирование способности и готовности к разработке научно-обоснованных мероприятий, направленных на сохранение и укрепление здоровья населения, создания благоприятных санитарно-эпидемиологических условий; осуществлению надзорной и экспертной деятельности, проведению социально-гигиенического мониторинга.
4. Формирование у студентов заинтересованности в овладении знаниями, умениями, навыками, необходимых в будущей профессиональной деятельности; воспитание интереса к пониманию и применению инновационных стратегий, методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику.
5. Формирование способности и готовности к пониманию профессиональных и деонтологических принципов в деятельности врача; к проведению гигиенического и экологического воспитания населения, а также руководителей объектов, оказывающих влияние на среду обитания и условия питания населения.
6. Обучить общей методологии проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний гигиенических и иных видов оценок в гигиене питания.
7. Сформировать практические навыки планирования, организации и проведения мероприятий по государственному санитарно-эпидемиологическому надзору за соблюдением санитарного законодательства в области гигиены питания.
8. Сформировать практические навыки правоприменительной практики в работе специалиста отдела надзора за факторами питания, правовыми и организационными основами деятельности в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия и защиты прав потребителей.
9. Сформировать у студентов мотивацию к получению знаний, овладению профессией; способности и готовности к пониманию и интерпретации результатов гигиенических исследований с позиций доказательной медицины, внедрению современных методов работы и научных знаний в свою профессиональную деятельность.
10. Сформировать у студентов способность и готовность взаимодействовать в своей профессиональной деятельности с коллегами, специалистами других профессий, гражданами на основе нормативно-правовых и морально-этических принципов врачебного и делового поведения.

2.Место дисциплины в структуре ООП

Гигиена питания относится к базовой части блока 1 «Дисциплины (модули)», которые должны быть изучены для полноценной подготовки врача по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело.

Преподавание дисциплины «Гигиена питания» базируется на знаниях и умениях, полученных в ходе изучения следующих дисциплин: химия, биохимия, физиология, биология, общая гигиена, эпидемиология, общественное здоровье и здравоохранение, гигиена труда, коммунальная гигиена, гигиена детей и подростков, внутренние болезни. Знания и умения, полученные при изучении дисциплин, используются в дальнейшем для прохождения производственной практики помощника врача-специалиста, осуществляющего деятельность в целях обеспечения санитарно-эпидемиологического надзора, и специалиста органа, осуществляющего функции по контролю и надзору в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей и потребительского рынка.

3. Требования к результатам освоения дисциплины на основании ФГОС.

Процесс изучения дисциплины направлен на обучение, воспитание и формирование у выпускника следующих компетенций, необходимых для выполнения трудовых функций и трудовых действий согласно профессиональному стандарту:

Общекультурные компетенции (ОК):

ОК-1: способность к научному анализу социально значимых проблем и процессов, политических событий и тенденций, пониманию движущих сил и закономерностей исторического процесса, способность к восприятию и адекватной интерпретации общественно значимой социологической информации, использованию социологических знаний в профессиональной и общественной деятельности;

ОК-4: способность и готовность к деятельности в различных сферах общественной жизни с учетом принятых в обществе моральных и правовых норм, соблюдению правил врачебной этики, законов и нормативных правовых актов по работе с конфиденциальной информацией;

Общепрофессиональные компетенции (ОПК):

ОПК-1: готовность к работе в команде, к ответственному участию в политической жизни, способностью к кооперации с коллегами, умение анализировать значимые политические события, в том числе в области здравоохранения, владение политической культурой, владение способами разрешения конфликтов, умение организовать работу исполнителей, находить и принимать управленческие решения при различных мнениях, принимать ответственные решения в рамках своей профессиональной компетенции;

Профессиональные компетенции (ПК):

медицинская деятельность:

ПК-1: способность и готовность к изучению и оценке факторов среды обитания человека и реакции организма на их воздействия, к интерпретации результатов гигиенических исследований, пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику, к оценке реакции организма на воздействие факторов среды обитания человека;

ПК-5: способность и готовность к участию в предупреждении, обнаружении, пересечении нарушений законодательства Российской Федерации в области обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения в целях охраны здоровья населения и среды обитания и (или) устранению последствий таких нарушений;

ПК- 7: способностью и готовностью к оценке состояния фактического питания населения, к участию в разработке комплексных программ по оптимизации и коррекции питания различных групп населения, в том числе с целью преодоления дефицита микронутриентов, и для проживающих в зонах экологической нагрузки

ПК-9: способностью и готовностью к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических учреждений (ЛПУ), производства и реализации продуктов питания, дошкольных образовательных организаций, общеобразовательных организаций и организаций дополнительного образований

ПК-13: способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний и токсикологических, гигиенических и иных видов оценок, объектов хозяйственной и иной деятельности, продукции, работ и услуг в целях установления и предотвращения вредного воздействия факторов среды обитания на человека, причин возникновения и распространения инфекционных заболеваний и массовых неинфекционных заболеваний (отравлений), профессиональных заболеваний и оценки последствий возникновений и распространений таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных;

Знать:

- основы законодательства РФ, основные нормативно-технические документы по охране здоровья детского, женского и взрослого населения; в сфере защиты прав потребителей;
- цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на объектах пищевой промышленности, общественного питания и торговли.;
- основные показатели здоровья населения и критерии комплексной оценки, - основы организации медицинской помощи населению;
- основы законодательства о здравоохранении и санитарно-эпидемиологическом благополучии населения;
-основы социального страхования и социального обеспечения; основные показатели деятельности различных учреждений системы здравоохранения;
- основы планирования, финансирования и управления системы здравоохранения;
- основы маркетинга и менеджмента в здравоохранении; основы управления качеством медицинской помощи;
- основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению неблагоприятного влияния факторов окружающей среды на организм;
- научные основы гигиенического нормирования основных факторов питания.
- методы гигиенических исследований объектов окружающей среды;
- основные принципы построения здорового образа жизни;
- показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе СГМ; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения;
- основы доказательной медицины; основные принципы и методику планирования профилактических и противоэпидемических мероприятий в чрезвычайных ситуациях;
- нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности;
- основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания;
- принципы гигиенического нормирования вредных и опасных факторов питания и меры профилактики их вредного воздействия.

Уметь:

- производить санитарно- гигиеническое обследования всех видов пищевых объектов и оценивать их технологический режим.

- оформлять результаты санитарно- гигиенических обследований в виде актов, предписаний, протоколов.

- производить отбор проб пищевых продуктов для лабораторных исследований.

- производить основные физические, химические и микробиологические исследования, продовольственного сырья ,готовой пищи и обьектов производственного процесса.

- самостоятельно формулировать выводы на основе, полученных результатов лабораторных исследований, разрабатывать профилактические мероприятия;

- использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности;

- использовать статистические и эвристические алгоритмы диагностики и управления лечением заболеваний, оценить их эффективность; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;

- использовать социально-экономические и социально –гигиенические методы изучения фактического питания населения и разрабатывать профилактические мероприятия по его оптимизации.

- оценивать параметры изучения пищевого статуса человека.

- проводить забор биологического материала от пациента в процессе расследования вспыщек пищевых отравлений.

-выявлять факторы риска возникновения алиментарных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия.

- анализировать вопросы общей патологии и оценивать современные теоретические концепции и направления в медицине;

- самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы.

Владеть:

- методикой расследования пищевых отравлений;

-методикой обследования предприятия общественного питания и розничной торговли с отбором проб пищевых продуктов, смывов с объектов окружающей среды

-методикой гигиенической оценки качества и безопасности пищевых продуктов

- методикой сбора, обработки и анализа данных о состоянии фактического питания и здоровье населения;

-методикой проведения расчетов по индивидуальной потребности пищевых веществах в зависимости от энергетических трат человека.

- методикой оформления медицинской документации.

4.Объем и вид учебной работы:

Виды учебной работы	Трудоемкость		Семестры (указание часов по семестрам)		
	ЗЕТ	часы			
			7 сем	8 сем	12 сем
Аудиторные занятия (всего)		228	108	108	12
В том числе:					
Лекции		72	36	36	-
Практические занятия		156	72	72	12
Семинары		-	-	-	-
Лабораторные занятия		-	-	-	-
Самостоятельная работа (всего)		96	18	27	51
В том числе:					

- курсовая работа (курсовой проект)		-	-	-	-
- реферат			-		-
- другие виды самостоятельной работы (УИРС)			12		
Форма аттестации по дисциплине (экзамен)		36	-	36	-
Общая трудоемкость дисциплины	10,0	360	126	171	63

5. Содержание дисциплины

5.1.Содержание разделов и дидактических единиц

Дисциплинарные модули (ДМ); дидактические единицы (ДЕ) и коды компетенций, необходимые для их формирования	Основное содержание дисциплинарных модулей, дидактических единиц (тема, основные закономерности, понятия, термины и т.п.)
7 СЕМЕСТР **ДМ 1. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Изучение фактического питания и состояния здоровья населения в связи с характером питания.**	
ДЕ 1.Принципы рационального питания. Суточные энерготраты. Методы определения. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Определение понятия "рациональное питание". Требования к рациональному питанию человека. Режим питания как элемент рационального питания. Значение режима питания и основные требования к нему 2. Понятие ВОО, суточные энерготраты, СДДП, КФА 3.Методы определения суточных энерготрат. 4. Составление хронограммы.
ДЕ 2. Изучение физического развития и состояния здоровья в связи с питанием. Роль белков, жиров, углеводов в питании. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Понятие пищевой статус. Виды пищевого статуса, методы оценки 2. Выявление признаков неадекватного питания с оформлением медицинской карты. 3.Биологическая роль белков, жиров, углеводов.
ДЕ 3. Изучение фактического питания населения. Роль витаминов в питании. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Методы изучения питания населения (социально- экономические, социально-гигиенические и др.) 2.Питание в условиях крайних климатических зон. Особенности питания в жарком климате. Питание населения Севера. 3. Питание при умственном труде. Факторы, оказывающие влияние на работоспособность и здоровье лиц умственного труда. Принципы построения питания. 4.Принципы питания различных возрастных групп населения. 5. Биологическая роль витаминов.
ДЕ 4. Расчет индивидуальной потребности в калориях и пищевых веществах . Роль витаминов и	1.Расчет химического состава и калорийности суточного рациона. 2.Биологическая роль витаминов и

минеральных веществ в питании.	минеральных веществ в питании
ДЕ 5. Оформление УИРС ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	Обобщение и оформление результатов учебно-исследовательской работы.
ДЕ 6. Гигиенические принципы организации ЛПП при вредных и особо вредных условиях труда ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Влияние основных пищевых веществ на метаболизм чужеродных веществ. 2.Виды лечебно-профилактического питания. 3.Организация и правила выдачи ЛПП 4. Санитарно-гигиенический контроль за лечебно-профилактическим питанием.
ДЕ 7. Гигиенические основы организации лечебного и диетического питания. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	Задачи современной диетологии. Принцип и организация диетического (лечебного) питания. Характеристика основных лечебных диет. Санитарно-гигиенический контроль за диетическим питанием.
ДМ 2. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика. Гигиенические требования к производству пищевых продуктов.	
ДЕ 1. Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продуктов. Гигиенические требования к технологическому процессу убоя животных . ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Мясо и мясные продукты. Значение и роль мяса и мясных продуктов в питании человека. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса.. Санитарно-эпидемическая роль мяса. 2. Устройство и оборудование цехов мясокомбината, основные этапы технологического процесса убоя животных. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля на мясокомбинате. 3. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. 4. Устройство и оборудование цехов колбасной фабрики, основные этапы технологического процесса изготовления колбасных изделий. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля на колбасной фабрике
ДЕ 2. Гигиенические требования к производству колбасных изделий. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. 2. Устройство и оборудование цехов колбасной фабрики, основные этапы технологического процесса изготовления колбасных изделий. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля на колбасной фабрике
ДЕ 3. Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов. ОК- 1,4	1. Зерновые продукты. Зерновые продукты, как основные источники энергии и растительного белка в питании человека. Продукты

ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	переработки зерна (мука, крупа), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на питательную и биологическую ценность продуктов переработки зерна. 2. Изучение методики исследования муки. Определение влажности, металлопримесей. .
ДЕ 4. Пищевая и биологическая ценность хлеба. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Пищевая ценность хлеба. 2.Требования к качесвту хлеба 3.Дефекты хлеба 4.Органолептическое физико-химичесие исследование хлеба. Определение влажности, кислотности, пористости.
ДЕ 5. Гигиенические требования к производству кондитерских изделий. Яйцо. Пищевая и биологическая ценность. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Основные этапы технологического процесса изготовления кремовых кондитерских изделий. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля за качеством выпускаемой продукции. 2.Пороки яиц.
ДЕ 6. Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Гигиенические требования к производству молока. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Молоко и молочные продукты. Пищевая и биологическая ценность молока. Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка. Кисломолочные продукты и их значение в питании. Санитарно-эпидемическая роль молока. 2.Основные этапы технологического процесса изготовления молока и молочных продуктов. Вопросы организации санитарного и лабораторного контроля на молокозаводе за качеством выпускаемой продукции.
ДЕ 7.Пищевая и биологическая ценность рыбы. Гигиеническая характеристика различных способов консервирования . ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1. Рыба и рыбные продукты. Пищевая и биологическая ценность рыб. Рыбы и рыбные продукты как источники полноценного белка. Высокие биологические свойства жира рыбы. Основные болезни человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов. 2. Консервирование пищевых продуктов. Значение консервирования пищевых продуктов в питании. Классификация методов консервирования пищевых продуктов и их гигиеническая оценка. 3. Органолептическое исследование консервов. Определение внешнего вида, состояния консервной банки, герметичности, соотношения плотной и жидкой части консервов, кислотности.

ДМ 3. Требования к планировке, строительству и отводу земельного участка под предприятие общественного питания и торговли. Государственный санитарный надзор.	
ДЕ 1. Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Изучение санитарных норм и правил для предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли. 3. Составление заключения по результатам рассмотрения.
ДЕ2. Рассмотрение проекта предприятия общественного питания и торговли ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1. Изучение строительных норм и правил для предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли 2.Ознакомление с составом проектных материалов и пояснительной запиской к проекту столовой. Гигиеническая оценка генплана, архитектурно-строительной и технологической части проекта. Оформление заключения по рассматриваемому проекту. 3.Гигиеническая оценка генплана, архитектурно-строительной и технологической части проекта. Оформление заключения по рассматриваемому проекту.
8 СЕМЕСТР **ДМ 4. Профилактика пищевых отравлений**	
ДЕ 1. Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции и интоксикации, их профилактика. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1. Пищевые отравления. Основные этапы истории развития учения о пищевых отравлениях. Определение и содержание понятия "пищевые отравления". Классификация пищевых отравлений. 2. Пищевые бактериальные токсикозы. Определение понятия. Этиология и патогенез. 3.Решение ситуационных задач
ДЕ 2 Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Пищевые отравления немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами, условно-съедобными грибами. 2. Отравления ядовитыми растениями. Сорняковые токсикозы. Отравления горькими ядрами косточковых плодов, ядовитыми тканями животных, продуктами, ядовитыми при определенных условиях. Распространенность, клинические проявления, профилактика. 3.Решение ситуационных задач
ДЕ 3. Методика расследования пищевых отравлений. ОК- 1,4	1. Ознакомление с материалами расследования вспышки пищевого отравления. Составление заключения о характере и причинах пищевого

ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	отравления. 2. Изучение «Инструкции о порядке расследования, учета и проведения лабораторных исследований в учреждениях санитарно-эпидемиологической службы при пищевых отравлениях». 3. Решение ситуационных задач
Дисциплинарный модуль 5. Чужеродные вещества в продуктах питания	
ДЕ 1 Санитарно-гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Краткая характеристика основных групп пестицидов (хлорорганические соединения, фосфорорганические соединения, карбонаты, ртутьорганические соединения). 2. Профилактика отравлений пестицидами. 3.Гигиеническое нормирование чужеродных веществ в пищевых продуктах 4.Решение ситуационных задач
ДЕ 2 Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных с применением минеральных удобрений и орошения сточными водами животноводческих комплексов. Пути поступления металлов в пищу. Санитарно-гигиенический контроль за их содержанием в пищевых продуктах. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Хроническая алиментарная нитратно-нитритная метгемоглобинемия и ее профилактика. 2. Примеси, содержащиеся в пищевых продуктах, полученных при использовании минеральных удобрений и с полей, орошаемых сточными водами. Накопление в растительных продуктах нитратов (нитритов). Возможность образования в организме животных и человека нитрозаминов из аминов (амидов) и нитритов (нитратов). 3.Предупредительные меры, ограничивающие попадание в организм нитратов (нитритов) с овощами и бахчевыми культурами. Нормирование, методы контроля. 4.Решение ситуационных задач
ДЕ 3 Санитарный надзор применением полимерных, металлических и др. материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Санитарный надзор за применением полимерных материалов. Основные классы полимерных материалов и их гигиеническая характеристика. Санитарно-гигиенический контроль за производством и применением полимеров. 2.Отравления примесями, мигрирующих в пищу, из оборудования, инвентаря, тары, упаковочных пленок и др. Соли тяжелых металлов (свинец, медь, цинк и др.), мышьяк. 3.Гигиеническое нормирование чужеродных веществ в пищевых продуктах 4.Решение ситуационных задач
ДЕ 4 Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и кормовых добавок в животноводстве. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1. Понятие пищевых добавок. Классификация. Основные гигиенические требования, предъявляемые к пищевым добавкам. Пищевые добавки, разрешенные к применению в Российской Федерации. Санитарно-гигиенический надзор за применением пищевых добавок.

	2. Кормовые добавки. Антибиотики. Гормоны. Белково-витаминные комплексы. 3.Решение ситуационных задач
ДЕ 5 Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным состоянием на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Санитарно-бактериологический контроль как метод оценки качества пищевых продуктов и уровня санитарного состояния пищевого объекта. Планирование санитарно - бактериологических исследований. 2. Отбор проб пищевых продуктов, готовых блюд на предприятиях общественного питания. Оценка результатов. 3.Решение ситуационных задач
ДЕ 6 Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Микотоксины. Характеристика, классификация. Профилактика микотоксикозов. 2.Решение ситуационных задач
ДМ 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания	
ДЕ 1 Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Термины и определения качества и безопасности пищевых продуктов. 2. Критерии пищевой ценности для продуктов массового потребления. 3.Регламентация постоянства состава и качества пищевых продуктов. Критерии безопасности 4.Решение ситуационных задач
ДЕ 2 Гигиеническая экспертиза и сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Изучение нормативно- технической документации. 2.Методы исследования и показвтели доброкачественности пищевых продуктов. 3.Экспертиза продуктов с дефектами. 4.Решение ситуационных задач
12 СЕМЕСТР **ДМ 7. Организация деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора по гигиене питания**	
ДЕ 1. Организационные и правовые основы деятельности врача по гигиене питания. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	1.Концепция государственной политики в области здорового питания населения РФ. 2.Структура службы Роспотребнадзора по разделу гигиены питания. Права и обязанности должностных лиц по разделу гигиены питания. Содержание, методы и формы работы по гигиене питания учреждений Роспотребнадзора. 3.Основные законодательные и нормативно-методические документы по гигиене питания.

5.2. Контролируемые учебные элементы

Дидактические единицы (ДЕ)	Контролируемые ЗУН, направленные на формирование общекультурных и профессиональных компетенций		
	Знать (формулировка знания и указание ПК, ОК)	**Уметь** (формулировка умения и указание ПК, ОК)	**Владеть** (формулировка навыка и указание ПК, ОК)
ДМ 1. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Питание отдельных групп населения: ДЕ 1 Принципы рационального питания. Суточные энерготраты. Методы определения. ДЕ 2 Изучение физического развития и состояния здоровья в связи с питанием. Роль белков, жиров, углеводов в питании. ДЕ 3 Изучение фактического питания населения. Роль витаминов в питании. ДЕ 4 Расчет индивидуальной потребности в калориях и пищевых веществах . Роль витаминов и минеральных веществ в питании. ДЕ 5 Оформление УИРС ДЕ6 Гигиенические принципы организации ЛПП при вредных и особо вредных условиях труда ДЕ 7 Гигиенические основы организации	основные показатели оценки питания населения; критерии оценки питания различных групп населения основные принципы построения здорового образа жизни основы и принципы организации рационального питания различных возрастных и профессиональных групп; гигиенические основы организации лечебно-профилактического питания; показатели состояния среды обитания и здоровья населения в системе социально-гигиенического мониторинга ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения; делать обобщающие выводы; проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; оценивать параметры деятельности систем организма выявлять факторы риска основных заболеваний человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; работать на медицинской аппаратуре; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей; прослеживать возможности использования результатов	навыками работы с нормативной, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13

лечебного и диетического питания.		исследования и применения изучаемого вопроса в профилактике заболеваний и патологии; использовать компьютерные медико-технологические системы в процессе профессиональной деятельности ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	
ДМ 2. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика: ДЕ 1 Пищевая и биологическая ценность мяса, мясных продуктов. Гигиенические требования к технологическому процессу убоя животных . ДЕ 2 Гигиенические требования к производству колбасных изделий. ДЕ 3 Пищевая и биологическая ценность зерновых продуктов. ДЕ 4 Пищевая и биологическая ценность хлеба. ДЕ 5 Гигиенические требования к производству кондитерских изделий. Яйцо. Пищевая и биологическая ценность.	санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, со держание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	делать обобщающие выводы; самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешности; проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных продуктов питания на человека; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; применять нормативные правовые акты Российской Феде рации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методами органолептическо го исследования пищевых продуктов, полимерных материалов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитар-но-гигиенического контроля, проведения санитарно гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания.

ДЕ 6 Пищевая и биологическая ценность молока и молочных продуктов. Гигиенические требования к производству молока. ДЕ 7 Пищевая и биологическая ценность рыбы. . Гигиеническая характеристика различных способов консервирования		эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13
ДМ 3. Государственный санитарный надзор за предприятиями торговли, общественного питания, пищевой промышленности: ДЕ 1 Методика санитарно-гигиенического обследования предприятий пищевой промышленности, общественного питания и торговли; ДЕ2 Рассмотрение проекта предприятия общественного питания и торговли	основные принципы административного права и обязанности врача по гигиене питания; законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на селения, в сфере за-щиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противо-	самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности;применя ть нормативные правовые акты Российской федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на селения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно	методами социально-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора; навыками работы с нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13

	эпидемическое обеспечение на селения: методы гигиенических исследований объектов окружающей среды. цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	
8 СЕМЕСТР **ДМ 4. Профилактика пищевых отравлений:** ДЕ 1Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции и интоксикации, их профилактика. ДЕ 2 Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления немикробной природы и их профилактика.	основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния микроорганизмов и их токсинов на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов; метод гигиенических	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды на человека или пищевые продукты; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной,	навыками работы с нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования

ДЕ 3 Методика расследования пищевых отравлений.	исследований объектов окружаю щей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья: принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях на селенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения; эпидемиологию некоторых инфекционных, паразитарных и неинфекционных заболеваний, осуществление противоэпидемическ их мероприятий. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13
ДМ 5. Чужеродные вещества в продуктах питания. ДЕ 1 Санитарно-	основы взаимодействия человека и окружающей среды;	проводить отбор проб от объектов среды обитания на различные виды	навыками работы с нормативной, нормативно-технической,

гигиенический контроль за применением пестицидов в сельском хозяйстве. ДЕ 2 Санитарно-гигиенический контроль за качеством сельскохозяйственных культур, выращенных с применением минеральных удобрений и орошения сточными водами животноводческих комплексов. ДЕ 3 Санитарный надзор применением полимерных, металлических и др. материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. ДЕ 4 Санитарно-гигиенический контроль за применением пищевых добавок в пищевой промышленности и кормовых добавок в животноводстве. ДЕ 5 Санитарно-бактериологический контроль за качеством пищевых продуктов и санитарным состоянием на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. ДЕ 6 Санитарно-микологический контроль пищевых продуктов	принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния чужеродных веществ на организм; научные основы гигиенического нормирования ксенобиотиков; методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; принципы организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния ка человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; нормативные и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности; методы установления причинно-следственных связей между состоянием среды обитания и здоровьем населения.,4,5,6 ПК – 1,5,7,9,13,24	исследований; определить показатели и провести анализ влияния отдельных объектов и факторов окружающей среды и промышленного производства на человека или среду; выявлять факторы риска основных заболеваний человека, проводить профилактические мероприятия при них; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы ОК- 1,2,4,7 ОПК- 1,4,5,6 ПК – 1,5,7,9,13,24	законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической информации; информации о состоянии здоровья населения; методами органолептического исследования пищевых продуктов; методикой сбора, обработки и анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитарно-гигиенического контроля; методами органолептического исследования пищевых продуктов, полимерных материалов. ОК- 1,2,4,7 ОПК- 1,4,5,6 ПК – 1,5,7,9,13,24

ДМ 6. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания: ДЕ 1 Гигиеническая оценка качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. ДЕ 2 Гигиеническая экспертиза и сертификация продовольственного сырья и пищевых продуктов	законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации применяемые в сфере здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на селения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидемическое обеспечение населения основы взаимодействия человека к окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования и вредных факторов принципы	самостоятельно формулировать вы воды на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств: пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности применять нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на селения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	методами санитарно-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания; навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13

	организации и содержание профилактических мероприятий по предупреждению или уменьшению степени неблагоприятного влияния на человека факторов среды обитания в условиях населенных мест; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на пред приятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13		
12 СЕМЕСТР **ДМ 8. Организация деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора по гигиене питания:** ДЕ1Организационные и правовые основы деятельности врача по гигиене питания.	основные принципы и конституционного, гражданского, трудового, семейного, административного, уголовного права, основные показатели здоровья населения; критерии комплексной оценки состояния здоровья пациента законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, применяемые в сфере	самостоятельно формулировать выводы на основе поставленной цели исследования, полученных результатов и оценки погрешностей проводить текстовую и графическую обработку документов с использованием стандартных программных средств; пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности: применять	навыками работы с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; методикой сбора социально-гигиенической ин формации; информации о состоянии здоровья населения; методами

	здравоохранения, технического регулирования, обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, в сфере защиты прав потребителей; теоретические и организационные основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора и его обеспечения; основные официальные документы, регламентирующие санитарно-гигиеническое и противоэпидеми-ческое обеспечение населения основы взаимодействия человека и окружающей среды; принципы организации профилактических мероприятий по предупреждению не благоприятного влияния факторов окружающей среды на организм; научные основы гигиенического нормирования вредных факторов методы гигиенических исследований объектов окружающей среды; основные принципы построения	нормативные правовые акты Российской Федерации в сфере здравоохранения технического регулирования обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения, защиты прав потребителей в своей профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой; делать обобщающие выводы. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13	органолептическо го исследования пищевых продуктов, полимерных материалов методикой сбора, обработки к анализа данных о факторах среды обитания и здоровье населения; методами санитар-но-гигиенического контроля, проведения санитарно-гигиенического надзора и санитарной экспертизы питания. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13

	здорового образа жизни; санитарно-эпидемиологические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов и пищевого сырья; цели, задачи, содержание и методы государственного санитарно-эпидемиологического надзора на предприятиях пищевой промышленности общественного питания и торговли; нормативные, нормативно-технические, правовые и законодательные документы в пределах профессиональной деятельности. ОК- 1,4 ОПК- 1 ПК – 1,5,7,9,13		

Навыки, как составляющие конкретной компетенцию (задача дисциплины) и требуемые профессиональным стандартом	**Образовательные технологии, позволяющие владеть навыком**	**Средства и способ оценивания навыка**
Осуществление федерального государственного контроля (надзора) в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения и защиты прав потребителей. Код ТФ - А/01.7 Навыки работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности;	работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности порядок отбора проб пищевой продукции; оформление протокола отбора проб пищевой продукции; оформление протокола лабораторных испытаний, оценка полученных результатов с оформлением заключения о качестве и безопасности пищевого	Обязательная демонстрация навыка в ходе промежуточного контроля по дисциплине

- планирование санитарно-профилактических мероприятий; порядок отбора проб пищевой продукции; оформление протокола отбора проб пищевой продукции; оформление протокола лабораторных испытаний, оценка полученных результатов с оформлением заключения о качестве и безопасности пищевого продукта. - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности; - санитарное наблюдение и описание; - санитарно-эпидемиологическое обследование, планирование и оценка лабораторных испытаний, анализ проектной документации, оформление документов; - сбор социально-гигиенической информации; - изложение самостоятельной точки зрения, анализ и логическое мышление, публичная речь, морально-этическая аргументация, ведение дискуссий и круглых столов;	продукта. санитарно-эпидемиологическое обследование, планирование и оценка лабораторных испытаний, анализ проектной документации, оформление документов	
Выдача санитарно-эпидемиологических заключений. Код ТФ - А/02.7	работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - санитарное наблюдение и описание; - сбор социально-гигиенической информации; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты	

	врачебной деятельности	
Осуществление лицензирования отдельных видов деятельности, представляющих потенциальную опасность. Код ТФ - А/03.7	работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - санитарное наблюдение и описание; - сбор социально-гигиенической информации; - санитарно-эпидемиологическое обследование, планирование и оценка лабораторных испытаний, анализ проектной документации, оформление документов; - осуществление санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз; - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - базовые технологиями преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	
Осуществление государственной регистрации 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. Код ТФ – А/04.7	- работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; -порядок отбора проб пищевой продукции; -оформление протокола отбора проб пищевой продукции; -оформление протокола лабораторных испытаний, -оценка полученных результатов с оформлением заключения о качестве и безопасности пищевого продукта. - сбор социально-гигиенической	

	информации; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет;	
Осуществление приема и учета уведомлений о начале осуществления отдельных видов предпринимательской деятельности. Код ТФ - А/05.7	- работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	
Проведение санитарно-эпидемиологических экспертиз, расследований, обследований, исследований, испытаний и иных видов оценок. Код ТФ - В/01.7	- работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - санитарное наблюдение и описание; - сбор социально-гигиенической информации; - санитарно-эпидемиологическое обследование, планирование и оценка лабораторных испытаний, анализ проектной документации, оформление документов; - осуществление санитарно-эпидемиологического надзора и санитарно-эпидемиологических экспертиз; - работа с проектной документацией (проведение экспертизы проекта предприятия общественного питания «Столовая» - порядок отбора проб пищевой продукции; -оформление протокола отбора проб пищевой продукции; -оформление протокола лабораторных испытаний, - -оценка полученных результатов	

	с оформлением заключения о качестве и безопасности пищевого продукта. -составление программы производственного лабораторного контроля - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет	
Проведение социально-гигиенического мониторинга и оценки риска воздействия факторов среды обитания на здоровье человека. Код ТФ - В/02.7	работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - сбор социально-гигиенической информации; - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет	
Организация и проведение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Код ТФ - С/01.7	работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - методика расследования пищевого отравления -отбор проб пищевых продуктов, смывов с предметов окружающей среды, организация забора биологического материала от больных для проведения лабораторных исследований - составления окончательного донесения о расследовании вспышки отравления или заболевания с пищевым путем передачи - планирование санитарно-профилактических мероприятий; - базовые технологии	

	преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет	
Организация, контроль, планирование и анализ деятельности органов, осуществляющих федеральный государственный контроль (надзор), и учреждений, обеспечивающих их деятельность. Код ТФ - D/02.8	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - сбор социально-гигиенической информации; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	
Взаимодействие с подразделениями и представителями вышестоящих организаций, органами государственной власти, органами местного самоуправления, гражданами. Код ТФ - D/03.8	Навыки: - работа с нормативной, нормативно-технической, законодательной и правовой документацией в пределах профессиональной деятельности; - сбор социально-гигиенической информации; - изложение самостоятельной точки зрения, анализ и логическое мышление, публичная речь, морально-этическая аргументация, ведение дискуссий и круглых столов; - базовые технологии преобразования информации: текстовые, табличные редакторы, поиск в сети Интернет; - алгоритм, этические и деонтологические аспекты врачебной деятельности	

5.3.Разделы дисциплин (ДЕ) и виды занятий

Раздел дисциплины, ДМ	ДЕ	Часы по видам занятий			
		Лекции	Практ. занятия	Сам.р.с.	всего
ДМ1. Гигиенические основы физиологии и биохимии питания. Питание отдельных групп населения	ДЕ1	2	4	0	6
	ДЕ2	6	4	3	13
	ДЕ3	4	4	3	11
	ДЕ4	2	8	3	13
	ДЕ5	2	4	3	9
	ДЕ6	2	4		6
	ДЕ7	2	4		6
ДМ2. Пищевая и биологическая ценность пищевых продуктов, их гигиеническая характеристика	ДЕ1	2	4		6
	ДЕ2	2	4		6
	ДЕ3	1	4		5
	ДЕ4	1	4		5
	ДЕ5	2	4		6
	ДЕ6	2	4		6
	ДЕ7	4	4		8
ДМ3. Государственный санитарный надзор	ДЕ1	1	4		5
	ДЕ2	1	8	6	15
ДМ4.Профилактика пищевых отравлений	ДЕ1	8	4	4	16
	ДЕ2	4	4	2	10
	ДЕ3	4	8	2	14
ДМ5.Чужеродные вещества в продуктах питания	ДЕ1	4	8	2	14
	ДЕ2	2	8	2	12
	ДЕ3	2	8	2	12
	ДЕ4	6	8	2	16
	ДЕ5	1	4	2	7
	ДЕ6	1	8	2	11
ДМ6.Санитарно-эпидемиологическая экспертиза продуктов питания	ДЕ1	2	4	3	9
	ДЕ2	2	8	4	14
ДМ7. Организация деятельности органов и учреждений Роспотребнадзора по гигиене питания Вопросы частной гигиены	ДЕ1	-	12	51	63
Итого		**72**	**156**	**96**	**324**

6.Примерная тематика:

6.1 Курсовых работ - не предусмотрены в учебном плане

6.2 Учебно-исследовательских работ:

- Оценка пищевого статуса. Гигиеническая оценка суточного рациона питания.

6.3 Рефератов

- Теория рационального питания населения
- Альтернативные теории питания.
- Значение аминокислот в питании человека
- Микроэлементозы их профилактика.
- Особенности питания пожилых.
- Лечебное и диетическое питание при атеросклерозе
- Описторхоз,дифиллоботриоз их профилактика
- Ксенобиотики в пищевых продуктах

- Экология питания и безопасность продовольственных товаров
- Генномодифицированные продукты питания, мнения ученых на безопасность использования
- Пестициды как гигиеническая проблема
- Микотоксикозы, их характеристика
- Характеристика и степень опасности токсичных веществ растительного происхождения
- Быстрое питание. Его последствия как медицинская проблема
- Экологически чистые продукты в питании человека
- Сыроедение как теория питания некоторых групп населения
- Прблема пищевых ресурсов в мире.
- Институт питания РАМН, структура, научная тематика института
- Трансизомеры жирных кислот, понятие , риски для человека
- Питание по группе крови, критика теории
- Опасность нитратов в продуктах для человека

6.4 Лабораторных работ:

-Исследование муки на соответствие стандарту по санитарно-гигиеническим показателям
- Исследование хлеба на соответствие стандарту по санитарно-гигиеническим показателям
- Исследование консервов на соответствие стандарту по санитарно-гигиеническим показателям

7. Ресурсное обеспечение.

Кафедра располагает кадровыми ресурсами, гарантирующими качество подготовки специалиста в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело и профессионального стандарта «Специалист в области медико-профилактического дела». При условии добросовестного обучения студент овладеет знаниями, умениями и навыками, необходимыми для квалификационного уровня, предъявляемого к выпускнику по специальности. Образовательный процесс реализуют научно-педагогические сотрудники кафедры, имеющие высшее образование и стаж трудовой деятельности по профилю специальности «Медико-профилактическое дело», а также имеющие ученую степень кандидата или доктора медицинских наук, ученое звание доцента или профессора.

7.1. Образовательные технологии

Лекции; изложение учебного материала сопровождается мультимедийными презентациями, видеоматериалами. Практические занятия предусматривают лабораторные практикумы, решение ситуационных задач, в т.ч. содержащих видеоматериалы, проведение экспертизы проектов, доклады и тематические дискуссии при защите рефератов. В интерактивной форме проводится 30% процентов практических занятий: проведение деловых игр, применение интерактивного дисплея Flipbox.

Электронная информационно-образовательная среда: учебная, учебно-методическая информация представлена на образовательном портале http://educa.usma.ru, все обучающиеся имеют доступ к электронным образовательным ресурсам (электронный каталог и электронная библиотека университета, ЭБС «Консультант студента»).

7.2.Материально-техническое обеспечение дисциплины:

№ п/п	Номер (код)	Наименование объекта	Количество
1	1010403572	Проектор SANYO-PLC-XT-21	1 шт.
2	00040025(13-17, 49-58)	Портативный компьютер ученика RAYbook Pi152	15 шт.

3	0004002506	Портативный компьютер учителя RAYbook Pi152	1 шт.
4	1013402031	Многофункциональный интерактивный дисплей Flipbox	1 шт
5	М000006734	Ростомер	2 шт
6	0004000206	Медицинские весы ВСМ-100	3 шт
7	М000005052	Адаптометр	1 шт
8	М000005274	Весы ВЛР-200	1 шт
9	М000008096	Ультратермостат	1 шт
10	СЦ0000001243	Гири	Набор
11	0004000740	Стерилизатор ГП-40 СПУ с подставкой	1 шт
12	0004000704	Определитель жировых отложений Omron	1 шт
13	000008197	Стеклянные выставочные шкафы для муляжей	4 шт

7.3. Перечень лицензионного программного обеспечения

7.3 Перечень лицензионного программного обеспечения

7.3.1 Системное программное обеспечение

7.3.1.1 Серверное программное обеспечение:

- VMwarevCenterServer 5 Standard, срок действия лицензии: бессрочно; VMwarevSphere 5 EnterprisePlus, срок действия лицензии: бессрочно, дог. № 31502097527 от 30.03.2015 ООО «Крона-КС»;
- WindowsServer 2003 Standard № 41964863 от 26.03.2007, № 43143029 от 05.12.2007, срок действия лицензий: бессрочно;
- WindowsServer 2019 Standard (32 ядра), лицензионное соглашение № V9657951 от 25.08.2020, срок действия лицензий: 31.08.2023 г., корпорация Microsoft;
- ExchangeServer 2007 Standard (лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- SQL ServerStandard 2005 (лицензия № 42348959 от 26.06.2007, срок действия лицензии: бессрочно);
- CiscoCallManager v10.5 (договор № 31401301256 от 22.07.2014, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Микротест»;
- Шлюз безопасности Ideco UTM Enterprise Edition (лицензия № 109907 от 24.11.2020 г., срок действия лицензии: бессрочно), ООО «АЙДЕКО».

7.3.1.2 Операционные системы персональных компьютеров:

- Windows 7 Pro (OpenLicense № 45853269 от 02.09.2009, № 46759882 от 09.04.2010, № 46962403 от 28.05.2010, № 47369625 от 03.09.2010, № 47849166 от 21.12.2010, № 47849165 от 21.12.2010, № 48457468 от 04.05.2011, № 49117440 от 25 03.10.2011, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011), срок действия лицензии: бессрочно);
- Windows7 Starter (OpenLicense № 46759882 от 09.04.2010, № 49155878 от 12.10.2011, № 49472004 от 20.12.2011, срок действия лицензий: бессрочно);
- Windows 8 (OpenLicense № 61834837 от 09.04.2010, срок действия лицензий: бессрочно);
- Windows 8 Pro (OpenLicense № 61834837 от 24.04.2013, № 61293953 от 17.12.2012, срок действия лицензии: бессрочно);

7.3.2 Прикладное программное обеспечение

7.3.2.1. Офисные программы

- OfficeStandard 2007 (OpenLicense № 43219400 от 18.12.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);
- OfficeProfessionalPlus 2007 (OpenLicense № 42348959 от 26.06.2007, № 46299303 от 21.12.2009, срок действия лицензии: бессрочно);

- OfficeStandard 2013 (OpenLicense№ 61293953 от 17.12.2012, № 49472004 от 20.12.2011, № 61822987 от 22.04.2013,№ 64496996 от 12.12.2014, № 64914420 от 16.03.2015, срок действия лицензии: бессрочно);

- Office 365 (№0405 от 04.04.2023, срок действия лицензии: по 12.04.2024)

7.3.2.2. Программы обработки данных, информационные системы

- Программное обеспечение «ТАНДЕМ.Университет» (включая образовательный портал educa.usma.ru) (лицензионное свидетельство № УГМУ/21 от 22.12.2021, срок действия лицензии: бессрочно), ООО «Тандем ИС».

8.Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

8.1.1. Электронные учебные издания (учебники, учебные пособия).

Обязательна ссылка на издания в «ЭБС «Консультант студента»

- Королев А.А., Гигиена питания [Электронный ресурс]: Руководство для врачей / А.А. Королев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2016. - 624 с. - Режим доступа: http://www.studentlibrary.ru/book/ISBN9785970437063.html

-Калинина, Н. И. Сборник учебных пособий по гигиене питания: часть 2 / Н. И. Калинина, Л. А. Борисенко, Ю. Н. Нефедова – Екатеринбург: УГМУ , 2017. – 216 с. - Текст: электронный// Электронная библиотека УГМУ: [сайт].- URL: http://elib.usma.ru/handle/usma/1040

8.1.2 Электронные базы данных, к которым обеспечен доступ.

1.Электронная библиотечная система «Консультант студента», доступ к комплектам: «Медицина. Здравоохранение. ВО (базовый комплект)», «Медицина. Здравоохранение. ВО (премиум комплект)», «Медицина (ВО) ГЭОТАР-Медиа. Книги на английском языке».

Ссылка на ресурс: https://www.studentlibrary.ru/

ООО «КОНСУЛЬТАНТ СТУДЕНТА»

Лицензионный договор №8/14 о предоставлении простой (неисключительной) лицензии на использование «Электронной библиотечной системы «Консультант студента» от 23.06.2022. Срок действия до 31.08.2023 года.

2.База данных «Консультант врача. Электронная медицинская библиотека».

Ссылка на ресурс: https://www.rosmedlib.ru/

ООО «ВШОУЗ-КМК»

Договор № 717КВ/06-2022 от 10.08.2022.

Срок действия до 09.08.2023 года.

3.Электронная библиотечная система«Book Up»

Доступ к коллекции «Большая медицинская библиотека».

Ссылка на ресурс: https://www.books-up.ru/

ООО «Букап»

Договор №БМБ на оказание безвозмездных услуг размещения электронных изданий от 18.04.2022.

Срок действия до 18.04.2027 года.

4.Электронная библиотечная система«Book Up»

Доступ к коллекции учебных пособий по анатомии на английском языке

Ссылка на ресурс: https://www.books-up.ru/

ООО «Букап»

Сублицензионный контракт №73 от 06.03.2023.

Срок действия до 31.03.2024 года.

5.Электронно-библиотечная система «Лань», доступ к коллекции «Сетевая электронная библиотека»
Ссылка на ресурс: https://e.lanbook.com/
ООО «ЭБС ЛАНЬ»
Договор № СЭБ 1/2022 на оказание услуг от 01.11.2022.
Срок действия до: 31.12.2026 года.

6.Образовательная платформа «Юрайт»
Ссылка на ресурс: https://urait.ru/
ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ»
Лицензионный договор № 10/14 от 30.06.2022.
Срок действия до: 31.08.2023 года.

7. Электронная библиотека УГМУ, институциональный репозитарий на платформе DSpace
Ссылка на ресурс: http://elib.usma.ru/
Положение об электронной библиотеке ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России, утверждено и введено в действие приказом ректора ФГБОУ ВО УГМУ Минздрава России Ковтун О.П. от 01.06.2022 г. No 212-р
Договор установки и настройки № 670 от 01.03.2018
Срок действия: бессрочный

8.Универсальная база электронных периодических изданий ИВИС, доступ к индивидуальной коллекции научных медицинских журналов.
Ссылка на ресурс: https://dlib.eastview.com/basic/details
ООО «ИВИС»
Лицензионный договор № 9/14 от 23.06.2022.
Срок действия до 30.06.2023 г.

9. Централизованная подписка
Электронные ресурсы Springer Nature:
- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer по различным отраслям знаний (выпуски 2021 года).
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
- база данных Springer Journals Archive, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer по различным отраслям знаний (архив выпусков 1946 — 1996 гг.).
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
- база данных Nature Journals, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group — коллекции Nature journals, Academic journals, Scientific American, Palgrave Macmillan (выпуски 2021 года).
Ссылка на ресурс: https://www.nature.com
Письмо РФФИ от 26.07.2021 г. №785 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer Nature в 2021 году на условиях централизованной подписки.
Срок действия: бессрочный
- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Medicine, Engineering, History, Law & Criminology, Business & Management, Physics & Astronomy.
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
- база данных Adis Journals, содержащая полнотекстовые журналы Adis издательства Springer Nature в области медицины и других смежных медицинских областей

(выпуски 2022 года).
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
Письмо РФФИ от 30.06.2022 г. №910 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.
Срок действия: бессрочный
- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Biomedical & Life Science, Chemistry & Materials Science, Computer Science, Earth & Environmental Science.
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
- база данных Nature Journals, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно коллекцию Nature journals(выпуски 2022 года).
Ссылка на ресурс: https://www.nature.com
Письмо РФФИ от 30.06.2022 г. №909 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.
Срок действия: бессрочный
- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (выпуски 2022 года), коллекции: Architecture and Design, Behavioral Science & Psychology, Education, Economics and Finance, Literature, Cultural & Media Studies, Mathematics & Statistic.
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
- база данных Nature Journals, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, коллекция Academic journals, Scientific American, Palgrave Macmillan (выпуски 2022 года).
Ссылки на ресурс: 1. https://www.nature.com; 2. https://link.springer.com
Письмо РФФИ от 08.08.2022 г. №1065 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature.
Срок действия: бессрочный
- база данных eBook Collections (i.e. 2020 eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
Письмо РФФИ от 17.09.2021 г. №965 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer eBook Collections издательства Springer Nature в 2021 году.
Срок действия: бессрочный
- база данных eBook Collections (i.e. 2021 eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
Письмо РФФИ от 02.08.2022 г. №1045 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства Springer Nature.
Срок действия: бессрочный
- база данных eBook Collections (i.e. 2022 eBook collections) издательства Springer Nature – компании Springer Nature Customer Service Center GmbH.
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
Письмо РФФИ от 11.08.2022 г. №1082 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства Springer Nature.
Срок действия: бессрочный
- база данных eBook Collections (i.e. 2023 eBook collections) издательства Springer Nature Customer Service Center GmbH.
Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1947 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Springer eBook Collections издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный
- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
Срок действия: бессрочный
- база данных Nature Journals, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals, Academic journals, Scientific American (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com
Срок действия: бессрочный
- база данных Adis Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer Nature, а именно журналы Adis (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Life Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
Срок действия: бессрочный
- база данных Springer Materials

Ссылка на ресурс: https://materials.springer.com
Срок действия до 29.12.2023
Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1948 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.
- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематическую коллекцию Social Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
Срок действия: бессрочный
- база данных Nature Journals, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Palgrave Macmillan (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Social Sciences Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com
Срок действия: бессрочный
- база данных Springer Nature Protocols and Methods

Ссылка на ресурс: https://experiments.springernature.com
Срок действия до 29.12.2023
Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1949 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.
- база данных Springer Journals, содержащая полнотекстовые журналы издательства Springer (год издания — 2023 г.), а именно тематические коллекции Physical Sciences & Engineering Package.

Ссылка на ресурс: https://link.springer.com/
- база данных Nature Journals, содержащая полнотекстовые журналы Nature Publishing Group, а именно журналы Nature journals (год издания — 2023 г.) тематической коллекции Physical Sciences & Engineering Package.

Ссылка на ресурс: https://www.nature.com
Письмо РЦНИ от 29.12.2022 г. №1950 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства Springer Nature в 2023 году на условиях централизованной подписки.
Срок действия: бессрочный
База данных The Cochrane Library издательства John Wiley&Sons, Inc.
Ссылка на ресурс: https://www.cochranelibrary.com

Письмо РЦНИ от 14.04.2023 №613 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных The Cochrane Library издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия до 31.07.2023

База данных Lippincott Williams and Wilkins Archive Journals издательства Ovid Technologies GmbH

Ссылка на ресурс: https://ovidsp.ovid.com/autologin.cgi

Письмо РЦНИ от 22.12.2022 №1870 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Lippincott Williams and Wilkins Archive Journals издательства Ovid Technologies GmbH в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный

База данных патентного поиска Orbit Premium edition компании Questel SAS

Ссылка на ресурс: https://www.orbit.com

Письмо РЦНИ от 30.12.2022 №1955 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных компании Questel SAS в 2023 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия до 30.06.2023

База данных The Wiley Journal Database издательства John Wiley&Sons, Inc.

Ссылка на ресурс: https://onlinelibrary.wiley.com

Письмо РЦНИ от 07.04.2023 №574 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию баз данных издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2023 году на условиях централизованной подписки.

- Полнотекстовая коллекция журналов, содержащая выпуски за 2019 — 2022 годы

Срок действия до 30.06.2023

- Полнотекстовая коллекция журналов, содержащая выпуски за 2023 год

Срок действия: бессрочный.

База данных Medical Sciences Journal Backfiles издательства John Wiley&Sons, Inc.

Ссылка на ресурс: https://onlinelibrary.wiley.com

Письмо РЦНИ от 31.10.2022 №1401 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных Medical Sciences Journal Backfiles издательства John Wiley&Sons, Inc. в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный.

База данных eBook Collections издательства SAGE Publications Ltd

Ссылка на ресурс: https://sk.sagepub.com/books/discipline

Письмо РЦНИ от 31.10.2022 №1401 О предоставлении лицензионного доступа к содержанию базы данных eBook Collections издательства SAGE Publications Ltd в 2022 году на условиях централизованной подписки.

Срок действия: бессрочный.

8.2 Дополнительная литература

1. Калинина, Н. И. Сборник учебных пособий по гигиене питания . Ч. 2 / Н. И. Калинина, Л. А. Борисенко, Ю. Н. Нефедова; Министерство здравоохранения РФ, ФГБОУ ВО УГМУ. - Екатеринбург: УГМУ, 2017. - 215[1] с.: табл.
2. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: учебное пособие / Владимир Доценко. - 3-е изд. перераб. и доп. – Санкт-Петербург: ГИОРД, 2011. - 832 с.
3. Доценко, В. А. Практическое руководство по санитарному надзору за предприятиями пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания и торговли: руководство / В. А. Доценко. - 4-е изд. стереотип. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2013. - 832 с.
4. Электронно-библиотечная система «Консультант студента»

5. Электронная библиотека УГМУ

9.Аттестация по дисциплине

Для аттестации в 7,8 семестрах студентам необходимо набрать необходимое количество баллов согласно БРС, набрав нужное количество баллов получить зачет, написать экзаменационный тест и сдать курсовой экзамен.

Форма аттестации в виде устного экзамена, включающего в себя ответ на билет и решение ситуационной задачи.

Для аттестации в 12 семестре студенты должны выполнить реферат

10. Фонд оценочных средств по дисциплине

ФОС для проведения промежуточной аттестации (представлен в приложении №1).

11. Сведения о ежегодном пересмотре и обновлении РПД

Дата	№ протокола заседания кафедры	Внесенные изменения, либо информация об отсутствии необходимости изменений

12. Оформление, размещение, хранение РПД

Электронная версия рабочей программы дисциплины размещена на сайте образовательного портала http://edu.usma.ru, на странице дисциплины.

Бумажная версия рабочей программы дисциплины (с реквизитами, в прошитом варианте) представлена на кафедре в составе учебно-методического комплекса по дисциплине.