

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Есаулова Ирина Владимировна
Должность: Ректор
Дата подписания: 04.10.2023 17:49:50
Уникальный программный ключ:
691eebef92031be66ef61648f97525a2e2da8356

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.05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКСПЕРТИЗЫ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ С
ОЦЕНКОЙ РИСКА**

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

Зачет - 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» мая 2023 г, протокол № 6.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины - формирование у обучающихся системного представления об основах экспертизы 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 экспертизе пищевых продуктов, направленного на обеспечение санитарно - эпидемиологического благополучия населения, сохранение и улучшение его здоровья.

Изучение методик экспертизы пищевых продуктов; методов их отбора проб, порядка анализа и интерпретации результатов лабораторных испытаний.

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;
 - гигиена детей и подростков;
 - коммунальная гигиена;
 - гигиена труда;
 - 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:

- принципы нормативно-правового регулирования и реализации санитарно-эпидемиологического благополучия населения;
- основные понятия, термины и определения в области экспертизы пищевых продуктов;
- требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- задачи экспертизы пищевых продуктов;
- требования к экспертизе пищевых продуктов;
- принципы проведения экспертизы пищевых продуктов;
- методы определения качества пищевых продуктов;
- порядок проведения экспертизы технических документов на пищевые продукты.

2. Уметь:

- пользоваться нормативно-методическими и нормативно-техническими документами;
- обосновывать показатели для экспертизы пищевых продуктов;
- 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.

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.

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	ИД-1 _{УК-1} Находит и критически анализирует информацию, необходимую для решения поставленной задачи (проблемной ситуации)
	проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	ИД-3 _{УК-1} Рассматривает и предлагает возможные варианты системного подхода в решении задачи (проблемной ситуации), оценивая их достоинства и недостатки
		ИД-4 _{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

1	Изучение Законодательной и нормативной базы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов, проведению экспертиз пищевых продуктов и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	11		2	4	10	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос)
2	Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья	11		2	8	10	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос)
3	Экспертиза пищевых продуктов, контроль наноматериалов в пищевых продуктах	11		2	16	22	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос, сит. задачи)
4	Экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами,	11		2	4	8	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос, сит. задачи)
5.	Требования к оценке результатов и подготовке экспертных заключений	11		2	4	8	ВК, ТК, ПК (тестирование, опрос, сит. задачи)
ИТОГО:				10	36	58	(ПК-4)108

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 базы по вопросам качества и безопасности	Ознакомиться с законодательными и нормативными документами,	Знакомство с основными законодательными актами и нормативными документами, регламентирующими требования	2
	пищевых продуктов, проведению экспертиз пищевых продуктов и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	регламентирующими требованиями к качеству и безопасности пищевых продуктов, проведение экспертизы пищевых продуктов	к качеству и безопасности пищевых продуктов, проведение экспертизы пищевых продуктов	

2	Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ознакомиться с требованиями к качеству и безопасности пищевых продуктов	Порядок подтверждения соответствия продукции требованиям, предъявляемым/регламентируемым Техническими регламентами (ФЗ), СанПиН, ГОСТ, ТУ и другой нормативной документацией, выявление фальсифицированной пищевой продукции (установление подлинности и натуральности пищевых продуктов), подтверждение соответствия состава продукции информации, заявленной на этикетке, оценка качества и безопасности пищевых продуктов продукции	2
3	Экспертиза пищевых продуктов, контроль наноматериалов в пищевых продуктах	Требования к организации и проведению государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, оценке риска продуктов питания	Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы и регистрации пищевых продуктов и продовольственного сырья, методы исследований пищевых продуктов	2
4	Экспертиза материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Требования к организации и проведению государственной санитарно-гигиенической экспертизы материалов контактирующих с пищевыми продуктами	Порядок гигиенической экспертизы материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, методы исследований	2
5	Требования к оценке результатов и подготовке экспертных заключений	Проведение оценки результатов экспертизы пищевых продуктов и материалов контактирующих с пищевыми продуктами	Особенности проведения оценки результатов экспертизы пищевых продуктов и материалов контактирующих с пищевыми продуктами	2
	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	Изучение Законодательной и нормативной базы по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов, проведению экспертиз пищевых продуктов и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Ознакомиться с законодательными и нормативными документами, регламентирующими требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, проведение экспертизы пищевых продуктов	Знакомство с основными законодательными актами и нормативными документами, регламентирующим и требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, проведение экспертизы пищевых продуктов	Законы и иные нормативные правовые акты Российской Федерации, ТР ТС, ТР ЕАЭС, регламентирующими требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, проведение экспертизы пищевых продуктов	Пользоваться законодательными и нормативными методами документами, ТР ТС, ТР ЕАЭС, регламентирующими требования к качеству и безопасности пищевых продуктов, проведение экспертизы пищевых продуктов	4
2 3	Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья	Ознакомиться с требованиями к качеству и безопасности пищевых продуктов	Порядок подтверждения соответствия продукции требованиям, предъявляемым/регламентируемым Техническими регламентами (ФЗ), СанПиН, ГОСТ, ТУ и другой нормативной документацией,	Нормативные правовые акты Российской Федерации, ТР ТС, ТР ЕАЭС, методы оценки	Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой	8

			<p>выявление фальсифицированной пищевой продукции (установление подлинности и натуральности пищевых продуктов), подтверждение соответствия состава продукции информации, заявленной на этикетке, оценка качества и безопасности пищевых продуктов продукции</p>			
47	<p>Экспертиза пищевых продуктов, контроль наноматериалов в пищевых продуктах</p>	<p>Требования к организации и проведению государственной санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов, оценке риска продуктов питания</p>	<p>Порядок санитарно-эпидемиологической экспертизы и регистрации пищевых продуктов и продовольственного сырья, методы исследований пищевых продуктов</p>	<p>Законодательную и нормативную базу; этапы экспертизы; основные виды лабораторных исследований и испытаний,</p>	<p>Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой, проводить экспертизу документации, осмотр партий продукции, органолептическое исследование, отбор образцов</p>	16
8	<p>Экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами</p>	<p>Требования к организации и проведению государственной</p>	<p>Порядок гигиенической экспертизы материалов, контактирующих с</p>	<p>Документы, устанавливающие правила и</p>	<p>Пользоваться набором средств сети Интернет для</p>	4

		санитарно-гигиенической экспертизы материалов контактирующих с пищевыми продуктами	пищевыми продуктами, методы исследований	методы отбора проб, проведения исследований	профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой	
9	Требования к оценке результатов и подготовке экспертных заключений	Проведение оценки результатов экспертизы пищевых продуктов и материалов контактирующих с пищевыми продуктами	Особенности проведения оценки результатов экспертизы пищевых продуктов и материалов контактирующих с пищевыми продуктами	Требования к подготовке экспертных заключений по результатам экспертизы пищевых продуктов и материалов контактирующих с пищевыми продуктами	Пользоваться набором средств сети Интернет для профессиональной деятельности; самостоятельно работать с учебной, научной и справочной литературой, оценивать результаты экспертизы, оформлять экспертное заключение	4
ИТОГО						36

4.4. Тематика самостоятельной работы обучающихся

Тема	Внеаудиторная самостоятельная работа			
	Форма	Цель и задачи	Метод. и матер.-техн. обеспечение	Часы
Законодательная и нормативная база по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов, проведению экспертиз пищевых продуктов и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическим и умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	10

Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическим и умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	10
Экспертиза пищевых продуктов, контроль наноматериалов в пищевых продуктах	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическим и умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	22
Экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами,	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическим и умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	8
Требования к оценке результатов и подготовке экспертных заключений	Работа с нормативными документами, работа с интернет-ресурсами, выполнение информационных и индивидуальных заданий	Овладение практическим и умениями и навыками	Л, интернет-ресурсы, МУс	8
ИТОГО				58

Л - литература, МУ - методические указания

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 качества и безопасности пищевых продуктов, проведению экспертиз пищевых продуктов и материалов, контактирующих с	16	+		+	+	+	4
пищевыми продуктами							

Раздел 2							
Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья	20	+	+	+	+	+	5
Раздел 3							
Экспертиза отдельных видов пищевых продуктов, контроль наноматериалов в пищевых продуктах	40	+	+	+	+	+	5
Раздел 4							
Экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами	14	+	+	+	+	+	5
Раздел 5							
Требования к оценке результатов и подготовке экспертных заключений	14	+		+	+	+	4
Зачет	4	+	+	+	+	+	5
ИТОГО	108	+	+	+	+	+	5

5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

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

технологии электронного и дистанционного обучения (платформа МооШе и ^eBпар);

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. Загрязнение пищевых продуктов, как фактор риска развития эндемического зоба.
9. Заболевания, связанные с загрязнением пищевых продуктов нитратами.

Контрольные вопросы

1. Законодательные и нормативные документы, определяющие порядок проведения экспертизы пищевых продуктов.
2. Какими документами руководствуются при проведении санитарно-эпидемиологической экспертизы пищевых продуктов.
3. Методы, используемые для экспертизы продовольственных товаров.
4. Измерительные методы.
5. Органолептические методы.
6. Процедура проведения экспертизы.
7. Фальсификация, её виды.
8. Принципы и правила экспертизы товаров с нарушенной упаковкой.
9. Этапы экспертизы некачественной и опасной продукции.
10. Порядок проведения экспертизы некачественной и опасной пищевой продукции и сырья.
11. Порядок хранения, утилизации или уничтожения некачественной или опасной пищевой продукции и сырья.
12. Маркировка пищевой продукции.
13. Основные источники загрязнения пищевых продуктов.
14. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров.

№	№ семестра	Виды контроля	Наименование раздела учебной дисциплины	Оценочные средства		
				форма	количество вопросов в задании	количество независимых вариантов
1	1	ВК, ТК, ПК	Законодательная и нормативная база по вопросам качества и безопасности пищевых продуктов, проведению	тест, опрос	10-15 1-3	неогранич.
			экспертиз пищевых продуктов и материалов, контактирующих с пищевыми продуктами			

2	1	ВК, ТК, ПК	Требования к качеству пищевых продуктов и продовольственного сырья	Тест, опрос	10-15 1-3	неогранич.
3	1	ВК, ТК, ПК	Экспертиза пищевых продуктов, контроль наноматериалов в пищевых продуктах	Тест, опрос. ситуац. задачи	10-15 1-3	неогранич.
4	1	ВК, ТК, ПК	Экспертиза материалов контактирующих с пищевыми продуктами,	Тест, опрос. ситуац. задачи	10-15 1-3	неогранич.
5	2	ВК, ТК, ПК	Требования к оценке результатов и подготовке экспертных заключений	Тест, опрос. ситуац. задачи	10-15 1-3	неогранич.

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

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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: [111p:/Ly\y.u.Msc11pes111b.ru/Book/18V\9785970437063.11Ip1](http://lib.u.msc11pes111b.ru/book/18v/9785970437063.11ip1)
2. Гигиена с основами экологии человека: учебник / под редакцией П. И. Мельниченко. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2013. - 752 с. - ISBN 978-5-9704-2642-5. - ЦКК: 111p:/Ly\y.u.Msc11pes111b.ru/Book/18V\9785970426425.1111pk - 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. - ВК1.: 111p:/Ly\y.u.Msc11pes111b.ru/Book/18V\9785970412442.1111pk - Текст: электронный.
4. Румянцев, Г. И. Гигиена: учебник / Г. И. Румянцев. - Москва: ГЭОТАР-Медиа, 2009. - 608 с. - ISBN 978-5-9704-1169-8. - Ж1.: 111p:/Ly\y.u.Msc11pes111b.ru/Book/18V\9785970411698.1111pk. - 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://rosrpd.ru	официальный сайт Роспотребнадзора РФ
2)	111p:/Ly\y.u.msc11pes111b.ru	официальный сайт Министерства здравоохранения РФ
3)	u/u.gsd8ep.ru	ФБУЗ «Федеральный центр гигиены и эпидемиологии» Роспотребнадзора
4)	www.fep8ta.ru	ФБУН Федеральный научный центр гигиены им. Ф.Ф. Эрисмана
5)	u/u.u.8y81p.1t1	ГУ НИИ экологии и гигиены окружающей среды им. А.Н. Сысина
6)	u/u.u.g081.g11	Совет при Президенте РФ по реализации приоритетных национальных проектов и демографической политике

7)	\у\у\у\у110.1п1\ги/	Всемирная организация здравоохранения
8)	11Шу\Лу\у\у.соп8и11ап1.ги	«Консультант-плюс» - законодательство РФ
9)	1111р\Лу\у\у. дагапРги	«Гарант»
10)	11Шу\Лу111с1о\у. еди.ги	Единое окно доступа к образовательным ресурсам
Л	1111р://опгб.\ тп.8и	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)