



Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный медицинский университет имени В. И. Разумовского» Министерства здравоохранения Российской Федерации

### ПРИНЯТА

Ученым советом педиатрического факультета и факультета фармации, профилактической медицины и биомедицины протокол от 14 мая 2024 г. № 4  
Председатель совета \_\_\_\_\_ А.П. Аверьянов

### УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета фармации, профилактической медицины и биомедицины \_\_\_\_\_ Кульшань Т.А.  
14 мая 2024 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ

(наименование учебной дисциплины)

Направление подготовки (специальность)

32.05.01 медико-профилактическое дело

Форма обучения

очная

(очная, очно-заочная, заочная)

Срок освоения ОПОП

6 лет

Кафедра гигиены медико-профилактического факультета

### ОДОБРЕНА

на заседании учебно-методической конференции кафедры от 26.04.2024г. № 5  
Заведующий кафедрой гигиены медико-профилактического факультета

\_\_\_\_\_ И.Н. Луцевич

### СОГЛАСОВАНА

Заместитель директора ДООД \_\_\_\_\_ Д.Ю. Нечухраная

« 8 » апреля 20 24 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ	
3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ	
4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ	
5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	
5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении	
5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля	
5.3 Название тем лекций с указанием количества часов	
5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов	
5.5. Лабораторный практикум	
5.6. Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине	
6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ	
7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ	
8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»	
11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ	
12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ	
14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ	

Рабочая программа учебной дисциплины «Биологически активные добавки в питании населения» разработана на основании учебного плана по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело, утвержденного Ученым Советом Университета (протокол №2 от 27 февраля 2024 г.); в соответствии с ФГОС ВО по специальности 32.05.01 Медико-профилактическое дело, утвержденным Министерством науки и высшего образования Российской Федерации от 15 июня 2017 г. №552 (с изменениями №1456 от 26.11.2020).

## 1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

**Целью** обучения студента по учебной дисциплине «Биологически активные добавки в питании населения» для специальности «Медико-профилактическое дело» на кафедре гигиены медико-профилактического факультета является формирование умений, направленных на предупреждение заболеваний, связанных с характером питания, осуществление контроля за состоянием питания населения, пищевой ценностью и безопасностью пищевых продуктов путем разработки комплекса медико-профилактических мероприятий на основе знаний причинно-следственных связей питания и состояния здоровья населения.

**Задачи** дисциплины «Биологически активные добавки в питании населения» обучить:

- пользоваться санитарно-гигиенической и другой нормативной документацией по пищевым добавкам и БАД;
- оценивать целесообразность применения пищевых добавок и БАД в промышленности, общественном питании, оздоровительных программах;
- оценивать правильность и полноту информации для потребителя на этикетке пищевых продуктов, полученных с использованием пищевых добавок и БАД;
- контролировать адекватность сопровождающей документации на пищевые добавки и БАД;
- находить информацию о пищевых добавках и БАД, разрешенных к использованию на территории России;
- порядку проведения экспертизы новых видов пищевых добавок, материалов, контактирующих с пищевыми продуктами;
- классификации пищевых и биологически активных добавок; характеристике и значению биологически активных добавок к пище;
- порядку проведения экспертизы и гигиенической сертификации биологически активных добавок;
- методам оценки пищевого статуса, его клиническим и лабораторным маркерам, методам коррекции;

## 2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ

### Формируемые в процессе изучения учебной дисциплины компетенции

Общепрофессиональные (ОПК), профессиональные ОПК-2, ПК-3.

Наименование категории (группы) компетенций	Код и наименование компетенции (или ее части)
1	2
Здоровый образ жизни	<b>ОПК-2</b> Способен распространять знания о здоровом образе жизни, направленные на повышение санитарной культуры и профилактику заболеваний населения.
ОПК-2.1. Умеет планировать и применять наиболее эффективные методы и средства информирования населения о здоровом образе жизни, повышения его грамотности в вопросах профилактики заболеваний	
ОПК-2.2. Владеет навыками подготовки устного выступления или печатного текста, пропагандирующих здоровый образ жизни, повышающих грамотность населения в вопросах санитарной культуры и профилактики	
	<b>ПК-3</b> Деятельность по проведению санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий
ПК-3.1. Знает: систему профилактических и противоэпидемических мероприятий, защиту населения в очагах особо опасных инфекций, при ухудшении эпидемиологической обстановки и стихийных бедствиях	
ПК-3.2. Умеет: определять элементы эпидемического процесса, осуществлять эпидемиологическую диагностику, анализировать и оценивать качество медицинской помощи	
ПК-3.3. Владеет: навыками определения ведущих направлений проведения противоэпидемических мероприятий при различных группах инфекционных заболеваний	

## 3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Учебная дисциплина «Биологически активные добавки в питании населения» Б1.В.ДВ.2.2 относится к дисциплинам по выбору, вариативной части блока 1 Рабочего учебного плана по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело.

Материал дисциплины опирается на ранее приобретенные студентами знания по

- ФИЗИКЕ, МАТЕМАТИКЕ

- ХИМИИ

- НОРМАЛЬНОЙ ФИЗИОЛОГИИ

- БИОЛОГИИ

- ОБЩАЯ ГИГИЕНА

СОЦИАЛЬНО-ГИГИЕНИЧЕСКИЙ МОНИТОРИНГ

САНИТАРНО-ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЭКСПЕРТИЗА

## 4. ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ КОНТАКТНОЙ РАБОТЫ

Вид работы	Всего часов	Кол-во часов в семестре
		№ С
1	2	4
<b>Контактная работа (всего), в том числе:</b>	<b>64</b>	<b>64</b>
<b>Аудиторная работа</b>		
Лекции (Л)	14	14
Практические занятия (ПЗ),	50	50
Семинары (С)		
Лабораторные работы (ЛР)		
<b>Внеаудиторная работа</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающегося (СРО)</b>	<b>44</b>	<b>44</b>
<b>Вид промежуточной аттестации</b>	зачет (З)	<b>зачет</b>
	экзамен (Э)	
<b>ИТОГО: Общая трудоемкость</b>	час.	<b>108</b>
	ЗЕТ	<b>3</b>

## 5. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 5.1 Разделы учебной дисциплины и компетенции, которые должны быть освоены при их изучении

№ п/п	Индекс компет енции	Наименование раздела учебной дисциплины	Содержание раздела
1	2	3	4
1	ОПК-2 ПК-3	История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД. Разработка и использование пищевых добавок и БАД в России и за рубежом.	1. Биологически активные добавки (БАД) к пище, основные понятия, термины, нормативные документы, регулирующие производство, контроль качества и оборот БАД, тенденции современного рынка БАД. Регистрация и рыночное внедрение БАД. Юридические аспекты оборота БАД. Недобросовестная конкуренция на российском рынке БАД и возможности ее устранения. Обогащение пищевых продуктов микронутриентами в России и за рубежом. БАД в составе обогащенных (функциональных) пищевых продуктов. Постановление Правительства РФ «О государственной регистрации новых пищевых продуктов, материалов и изделий» от 21.12.2000 г. Основные источники сырья и полуфабрикатов для получения БАД. Нормативно-техническая документация на БАД.
2	ОПК-2 ПК-3	Биологически активные добавки (БАД) к пище, основные понятия, классификация, причины применения и производства в	1. Незаменимые компоненты пищи. 2. Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты пищи в регуляции функциональной активности органов и систем, в снижении риска развития заболеваний. 3. Нормируемые и ненормируемые для поступления в организм человека с пищей

		современных условиях, правовые аспекты регулирования производства и оборота, тенденции современного рынка БАД.	микронутриенты. 4.БАД-парафармацевтики, БАД-нутрицевтики. 5.Отличие от фармацевтических препаратов и пищевых добавок.
3	ОПК-2 ПК-3	Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Особенности использования биологически активных добавок к пище. Классификация БАД по влиянию на функции органов и систем. Основные принципы назначения и механизмы действия БАД. Принципы составления, дозирования прописей БАД к пище. БАД к пище в первичной и вторичной профилактике распространённых заболеваний и их осложнений, регуляции функциональной активности различных органов и систем.	1.Функциональные свойства пищевых продуктов и возможность их совершенствования с помощью пищевых добавок. 2.Понятие о маладаптации и фитохемопротекторах. 3.Биофлавоноиды, пищевые индолы, изотиоцианаты, пищевые волокна как фитохемопротекторы. 4.БАД как концентраты микронутриентов и минорных биологически активных веществ. 5.Синтетические аналоги компонентов пищевых продуктов, входящие в состав БАД.
4	ОПК-2 ПК-3	Эффективность, качество и сертификация БАД. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Идентифицирующие признаки товаров. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.	1.Возможности контроля состава, качества и эффективности нутрицевтиков (витамино-минеральных комплексов) и парафармацевтиков._ 2.Идентификация активного начала парафармацевтиков. Товароведные и прочие особенности импортных БАД. 3.Санитарные правила «Гигиенические требования к организации производства и оборота биологически активных добавок к пище» (СанПиН 2.3.2.1290-03). 4.Понятие о принципах оценки медико-биологической эффективности БАД.

## 5.2 Разделы дисциплины, виды учебной деятельности и формы текущего контроля

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды деятельности (в часах)	
---	------------	---------------------------------	-----------------------------	--

			Л	ЛР	ПЗ	СРО	всего	Формы текущего контроля успеваемости
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	С	История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД. Разработка и использование пищевых добавок и БАД в России и за рубежом.	2		10	10	22	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
2	С	Биологически активные добавки (БАД) к пище, основные понятия, классификация, причины применения и производства в современных условиях, правовые аспекты регулирования производства и оборота, тенденции современного рынка БАД.	4		12	10	26	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
3	С	Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Особенности использования биологически активных добавок к пище. Классификация БАД по влиянию на функции органов и систем. Основные принципы назначения и механизмы действия БАД. Принципы составления, дозирования прописей БАД к пище. БАД к пище в первичной и вторичной профилактике распространённых заболеваний и их осложнений, регуляции функциональной активности различных органов и систем.	6		14	12	32	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач

4	С	Эффективность, качество и сертификация БАД. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Идентифицирующие признаки товаров. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.	2	14	12	28	Оформление санитарно-гигиенического заключения. Решение ситуационных задач
<b>ИТОГО:</b>			14	50	44	108	

### 5.3 Название тем лекций с указанием количества часов

п/№	Название тем лекций учебной дисциплины	Кол-во часов в семестре
		С
1	2	3
1.	История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД. Разработка и использование пищевых добавок и БАД в России и за рубежом.	2
2.	Понятие о состоянии пищевого законодательства за рубежом и в России. БАД и ПД – законодательные и аналитические подходы.	2
3.	Регистрация и рыночное внедрение БАД. Основные источники сырья и полуфабрикатов для получения БАД. Нормативно-техническая документация на БАД.	2
4.	Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Особенности использования биологически активных добавок к пище. Функциональные свойства пищевых продуктов и возможность их совершенствования с помощью пищевых добавок.	2
5.	Эффективность, качество и сертификация БАД.	2
6.	Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Идентифицирующие признаки товаров.	2
7.	Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.	2
	Итого	14

### 5.4. Название тем практических занятий с указанием количества часов

п/№	Название тем практических занятий	Кол-во часов в семестре
		С
1	2	3



1.	Незаменимые компоненты пищи. Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты пищи в регуляции функциональной активности органов и систем, в снижении риска развития заболеваний. Часть 1.	2
2.	Незаменимые компоненты пищи. Макро- и микронутриенты, минорные биологически активные компоненты пищи в регуляции функциональной активности органов и систем, в снижении риска развития заболеваний. Часть 2.	2
3.	Изменение пищевого статуса человека. Нормируемые и ненормируемые для поступления в организм человека с пищей микронутриенты. БАД к пище в первичной и вторичной профилактике распространённых заболеваний и их осложнений, регуляции функциональной активности различных органов и систем.	2
4.	Биологически активные добавки (БАД) как концентраты натуральных или идентичных натуральным биологически активных веществ. Показания к их использованию.	2
5.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции центральной и периферической нервной системы. Часть 1.	2
6.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции центральной и периферической нервной системы. Часть 2.	2
7.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции сердечно-сосудистой системы. Часть 1.	2
8.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции сердечно-сосудистой системы. Часть 2.	2
9.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции пищеварительной системы и корректирующих. Часть 1.	2
10.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции пищеварительной системы и корректирующих. Часть 2.	2
11.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции дыхательной системы и мочевыделительной системы. Часть 1, 2.	4
12.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, влияющих на гуморальные факторы регуляции обмена веществ. Часть 1.	2
13.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, влияющих на гуморальные факторы регуляции обмена веществ Часть 2.	2
14.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, поддерживающих функции иммунной системы и БАД с адаптогенными свойствами. Часть 1-3.	6
15.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, влияющих на процессы детоксикации и способствующих выведению из организма чужеродных и токсических веществ и БАД–	2

	источники антиоксидантов. Часть 1.	
16.	Производящие растения и растительное сырьё, входящие в состав БАД, влияющих на процессы детоксикации и способствующих выведению из организма чужеродных и токсических веществ и БАД–источники антиоксидантов. Часть 2.	2
17.	Витамины, жирные кислоты, аминокислоты, минеральные вещества – источники БАД к пище. Общая характеристика, свойства. Номенклатура витаминов, жирных кислот и аминокислот, минеральных веществ – источников БАД к пище. Общая характеристика, свойства определяющие использование в качестве БАД. Часть 1, 2.	4
18.	Биологически активные витаминные добавки. Свойства. Противопоказания. Витаминно-минеральные биологически активные добавки. Биологически активнее минеральные добавки. Значение. Показания к применению. Часть 1, 2.	4
19.	БАД к пище на основе сырья животного происхождения, грибов и эубиотики (пробиотики), крови, органов человека, поддерживающие функции различных органов и систем организма, полученные методами синтеза или с применением биологических технологий.	2
20.	Источники и сырьё животного происхождения и грибов, входящие в состав БАД к пище (продукты пчеловодства; панты; мумиё; источники глюкозаминов, дрожжи пивные, чага, шиитаке, чайный гриб).	2
	Итого	50

### 5.5. Лабораторный практикум

Проведение лабораторного практикума не предусмотрено рабочим учебным планом по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело.

### 5.6 Самостоятельная работа обучающегося по дисциплине

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела	Виды СРО	Всего часов
1	2	3	4	5
1	С	История развития рынка БАД в мире и в России. Предпосылки к широкому распространению БАД. Разработка и использование пищевых добавок и БАД в России и за рубежом.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	<b>10</b>
2	С	Биологически активные добавки (БАД) к пище, основные понятия, классификация,	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме.	<b>10</b>

		причины применения и производства в современных условиях, правовые аспекты регулирования производства и оборота, тенденции современного рынка БАД.	Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	
3	С	Проблемы полноценности и оптимальности современного питания. Особенности использования биологически активных добавок к пище. Классификация БАД по влиянию на функции органов и систем. Основные принципы назначения и механизмы действия БАД. Принципы составления, дозирования прописей БАД к пище. БАД к пище в первичной и вторичной профилактике распространённых заболеваний и их осложнений, регуляции функциональной активности различных органов и систем.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	12
4	С	Эффективность, качество и сертификация БАД. Потребительские свойства: классификация, влияние на качество. Идентифицирующие признаки товаров. Контроль безопасности пищевых добавок и БАД.	Подготовка к занятию, к текущему и промежуточному контролю Составление плана ответа по теме. Составление тезисов ответов на практических занятиях. Подготовка реферата или доклада. Изучение нормативных материалов (СанПиН, ГОСТ, СП, МУ, ГН и др.).	12
<b>ИТОГО</b>				<b>44</b>

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.
2. Комплект тем рефератов.
3. Методические указания по выполнению домашних заданий.

## 7. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине «Биологически активные добавки в питании населения» в полном объеме представлен в приложении 1.

**Методические материалы, определяющие процедуры оценивания результатов освоения образовательной программы.**

В соответствии с рабочим учебным планом по специальности 32.05.01 медико-профилактическое дело в конце изучения учебной дисциплины **БИОЛОГИЧЕСКИ АКТИВНЫЕ ДОБАВКИ В ПИТАНИИ НАСЕЛЕНИЯ** проводится аттестация в форме зачета в семестре С, который складывается из оценки за текущую аттестацию, результатов итогового тестирования и собеседования во время зачета, согласно Положению о балльно-рейтинговой системе кафедры гигиены МПФ.

Повышение рейтингового балла возможно за счет написания рефератов, оцениваемых аналогично контрольной работе.

**8. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

**8.1. Основная литература**

**Печатные источники:**

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1.	Гигиена питания: учебник/ А.А. Королев, - М.; АКАДЕМА. 2010	56
2.		

**Электронные источники**

№	Издания
1	2
1	Петровский К.С., Ванханен В.Д. Гигиена питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/– М: ГЭОТАР-Медиа, 2010. – Режим доступа: ЭБМВ
2	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза пищевой продукции. Учебное пособие: [Электронный ресурс]: учебное пособие.- Тутельян В.А., Суханов Б.П., Керимова М.Г., Елизарова Е.В.: Практическая медицина 2014. Режим доступа: ЭБМВ
3	Общая гигиена. Учебное пособие: [Электронный ресурс]:- Большаков А.М., М: ГЭОТАР-Медиа, 2012. - 432 с.: ил. Режим доступа: ЭБМВ

**8.2. Дополнительная литература**

**Печатные источники:**

№	Издания	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3
1.	Система социально-гигиенического мониторинга – структура и методология И.Н. Луцевич, Логашова Н.Б., Жуков В.В., Мальцев М.С., Каракотина И.А. 2013, Саратов	145
2.	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза. Учебно- методическое пособие И.Н. Луцевич, В.В.Жуков, И.В.Мясникова 2009, Саратов	10 (каф)

3.	Гигиена: учебник: Г.И.Румянцев, 2009, Москва	350
----	--	-----

#### Электронные источники

№	Издания
1	2
	Общая гигиена: Конспект лекций: Ю.Ю.Елисеев, И.Н. Луцевич, В.В.Жуков, Ю.В.Клещина, А.Н. Данилов, 2006, Саратов, СГМУ Режим доступа: ЭБМВ

### 9. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»

№ п/п	Сайты
1.	<a href="http://www.studmedlib.ru">www.studmedlib.ru</a>
2.	«Консультант плюс» <a href="http://www.consultant.ru">http://www.consultant.ru</a>
3.	«Гарант» <a href="http://www.garant.ru">http://www.garant.ru</a>
4.	<a href="http://64.rospotrebnadzor.ru/">http://64.rospotrebnadzor.ru/</a>
5.	Отечественный Интернет-ресурс по Окружающей среде и оценке риска <a href="http://erh.ru/index.php">http://erh.ru/index.php</a>
6.	<a href="https://fmza.ru/">https://fmza.ru/</a>
7.	<a href="http://rosomed.ru/documents">http://rosomed.ru/documents</a>

### 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины представлены в приложении 2.

### 11. ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Доступ к электронно-библиотечным системам (ЭБС), сформированным на основании прямых договоров и государственных контрактов с правообладателями на 2022-2023 гг

- 1) ЭБС «Консультант студента» <http://www.studentlibrary.ru/> ООО «Политехресурс» Контракт № 797КС/11-2022/414 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023
- 2) ЭБС «Консультант врача» <http://www.rosmedlib.ru/> ООО «Высшая школа организации и управления здравоохранением - Комплексный медицинский консалтинг» Контракт № 762КВ/11-2022/413 от 21.12.2022, срок доступа до 31.12.2023
- 3) ЭБС IPRsmart <http://www.iprbookshop.ru/> ООО Компания «Ай Пи Ар Медиа» Лицензионный договор № 9193/22К/247 от 11.07.2022, срок доступа до 14.07.2023г.
- 4) Национальный цифровой ресурс «Рукопт» <http://www.rucont.lib.ru> ООО Центральный коллектор библиотек "БИБКОМ" Договор № 418 от 26.12.2022, срок доступа до 31.12.2023

**Программное обеспечение:**

<b>Перечень лицензионного программного обеспечения</b>	<b>Реквизиты подтверждающего документа</b>
Microsoft Windows	40751826, 41028339, 41097493, 41323901, 41474839, 45025528, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 62041790, 64238801, 64238803, 64689895, 65454057, 65454061, 65646520, 69044252 – срок действия лицензий – бессрочно.
Microsoft Office	40751826, 41028339, 41097493, 41135313, 41135317, 41323901, 41474839, 41963848, 41993817, 44235762, 45035872, 45954400, 45980109, 46073926, 46188270, 47819639, 49415469, 49569637, 49569639, 49673030, 60186121, 60620959, 61029925, 61481323, 61970472, 62041790, 64238803, 64689898, 65454057 – срок действия лицензий – бессрочно.
Kaspersky Endpoint Security, Kaspersky Anti-Virus	№ лицензии 2B1E-230301-122909-1-5885 с 2023-03-01 по 2024-03-10, количество объектов 3500.
CentOSLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
SlackwareLinux	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
MoodleLMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно
DrupalCMS	Свободное программное обеспечение – срок действия лицензии – бессрочно

## **12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Биологически активные добавки в питании населения» представлено в приложении 3.

## **13. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ**

Сведения о кадровом обеспечении, необходимом для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Биологически активные добавки в питании населения» представлены в приложении 4.

#### 14. ИНЫЕ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ

Учебно-методические материалы, необходимые для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Биологически активные добавки в питании населения»:

- Конспекты лекций по дисциплине
- Методические разработки практических занятий для преподавателей по дисциплине
- Оценочные материалы для проведения текущего контроля по дисциплине.

**Разработчики:**

**Старший преподаватель**

*занимаемая должность*



*подпись*

**И.А. Каракотина**

*инициалы, фамилия*

*занимаемая должность*

*подпись*

*инициалы, фамилия*

**Лист регистрации изменений в рабочую программу**

Учебный год	Дата и номер извещения об изменении	Реквизиты протокола	Раздел, подраздел или пункт рабочей программы	Подпись регистрирующего изменения
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				
20__-20__				



