



федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Первый Московский государственный медицинский университет имени И.М. Сеченова
Министерства здравоохранения Российской Федерации
(Сеченовский Университет)

Утверждено
Ученый совет ФГАОУ ВО Первый МГМУ
им. И.М. Сеченова Минздрава России
(Сеченовский Университет)
«20» января 2021
протокол №1

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Гигиена питания

основная профессиональная Высшее образование - специалитет - программа специалитета
32.00.00 Науки о здоровье и профилактическая медицина
32.05.01 Медико-профилактическое дело

Цель освоения дисциплины Гигиена питания

Цель освоения дисциплины: участие в формировании следующих компетенций:

ПК-7; Способность и готовность 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-7)

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

ПК-13; Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, 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 возникновения и распространения таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструментальных (ПК-13)

ПК-15; Способность и готовность к проведению санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач (ПК-15)

ПК-24; Способность и готовность к интерпретации результатов гигиенических исследований, к пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику (ПК-24)

Требования к результатам освоения дисциплины.

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:



п/№	Код компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы достижения компетенций:			
			Знать	Уметь	Владеть	Оценочные средства
1	ПК-7	Способность и готовность 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-7)	Нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии. Методы оценки состояния питания различных групп населения.	Анализировать фактическое питание и оценивать параметры пищевого статуса отдельных групп населения.	Методикой изучения и коррекции состояния питания	Гигиена питания, Гигиена питания (экзамен) 6 МПД
2	ПК-9	Способность и готовность к проведению санитарно-эпидемиологического надзора за состоянием среды обитания человека, объектов хозяйственно-питьевого водоснабжения	Порядок осуществления госсанэпиднадзора за пищевыми объектами.	Проводить оценку соответствия пищевого объекта обязательным требованиям по критическим контрольным точкам	Методикой оценки соответствия пищевых объектов санитарно-эпидемиологическим требованиям	Гигиена питания



		ия, жилищно-коммунального хозяйства, лечебно-профилактических учреждений, производств а и реализации продуктов питания, дошкольных образовательных организаций , общеобразовательных организаций и организаций дополнительного образования (ПК-9)				
3	ПК-13	Способность и готовность к участию в проведении санитарно-эпидемиологических экспертиз, медицинских расследований, обследований, исследований, испытаний, токсикологических, гигиенических и иных видов оценок	Гигиенические критерии качества и безопасности пищевой продукции	Осуществлять оценку соответствия пищевой продукции требованиям Технических регламентов и нормативно-технической документации	Методикой проведения гигиенической экспертизы партии пищевой продукции	Гигиена питания



		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 возникновения и распространений таких заболеваний (отравлений), к оценке результатов экспертиз, исследований, в том числе лабораторных и инструмента				
--	--	---	--	--	--	--



		льных (ПК-13)				
4	ПК-15	Способность и готовность к проведению санитарно-просветительской работы с населением по вопросам профилактической медицины, к работе с учебной, научной и справочной литературой, проведению поиска информации для решения профессиональных задач (ПК-15)	Основы профилактики и алиментарно-зависимых заболеваний	Планировать и проводить обучение населения по вопросам здорового питания	Методикой санитарно-просветительской работы по гигиене питания	Гигиена питания, Гигиена питания (экзамен) 6 МПД
5	ПК-24	Способность и готовность к интерпретации результатов гигиенических исследований, к пониманию стратегии новых методов и технологий, внедряемых в гигиеническую науку и санитарную практику (ПК-24)	Современные научные направления развития гигиены питания	Уметь планировать и проводить информационный поиск по различным вопросам гигиены питания	Методикой планирования гигиенического исследования по актуальной научной тематике	Гигиена питания, Гигиена питания (экзамен) 6 МПД

Разделы дисциплины и компетенции, которые формируются при их изучении



числе скрытого) в питании. Физиологические нормы потребности в общих жирах, животных и растительных жирах, жирных кислотах, стеринах. Жирные кислоты (НЖК, МНЖК и ПНЖК) и их определяющая роль в свойствах жира. Полиненасыщенные жирные кислоты (ПНЖК) различных семейств (омега-3 и омега-6), их значение в питании. Суточная потребность в ПНЖК. Источники ПНЖК в питании. Транс-изомеры жирных кислот: основные источники в питании, нормирование, медицинское значение. Холестерин и фитостерины: биологическая роль, нормирование

1.3 Анализ и коррекция сбалансированности углеводов и пищевых волокон в рационе

Углеводы как основной источник энергии в питании взрослого человека. Связь избыточного потребления углеводов с развитием сахарного диабета, избыточной массы тела (ожирения), атеросклероза. Гигиеническая характеристика отдельных видов углеводов в составе пищевых продуктов - моносахариды (глюкоза, фруктоза), дисахариды (сахароза, лактоза), олигосахариды, крахмальные полисахариды.

Гигиена питания



	<p>Физиологическая потребность в общих углеводах, крахмале и сахаре. Источники простых и сложных углеводов в питании (в том числе источников скрытого сахара). Гликемический индекс пищевых продуктов. Пищевые волокна, их классификация, физиологическое значение и роль в профилактике ряда патологических состояний. Потребность в пищевых волокнах. Основные источники пищевых волокон в питании.</p>	
<p>1.4 Анализ и коррекция сбалансированности витаминного состава рациона</p>	<p>Классификация витаминов. Значение витаминов в жизнедеятельности организма. Связь витаминов с различными видами обмена веществ и их роль в защитно-адаптационных механизмах. Витаминная недостаточность (авитаминозы, гиповитаминозы) и ее профилактика. Диагностика скрытой витаминной недостаточности. Нормирование витаминов в питании. Источники различных витаминов в питании. Гигиенические аспекты витаминизации пищевых продуктов. Гипервитаминозы. Витаминоподобные вещества</p>	<p>Гигиена питания</p>
<p>1.5 Анализ и коррекция сбалансированности минеральных веществ в рационе</p>	<p>Классификация минеральных элементов. Роль минеральных веществ (кальций, магний, калий, натрий, фосфор) и</p>	<p>Гигиена питания</p>



		<p>микроэлементов (железо, цинк, селен, медь, йод, марганец, фтор и др.) в жизнедеятельности организма.</p> <p>Диагностика дефицита минеральных веществ в питании. Заболевания, связанные с дефицитом и избытком поступления с рационом питания минеральных веществ. Микроэлементозы.</p> <p>Нормирование минеральных веществ в питании.</p> <p>Пищевые источники различных минеральных веществ в питании.</p>	
1.6	Анализ фактического питания методами воспроизведения	<p>Состояние питания как гигиенический показатель. Основные этапы изучения и анализа состояния питания. Методы оценки фактического питания (социальноэкономические и социально-гигиенические).</p> <p>Оценка организованного питания (анализ менюраскладок). Оценка неорганизованного питания (методы записи, воспроизведения, анкетный, лабораторный и др.). Учет потерь основных пищевых веществ в результате кулинарной обработки.</p>	Гигиена питания
1.7	Освоение методики изучения пищевого статуса	<p>Методы изучения адекватности питания по параметрам пищевого статуса и структуре заболеваемости (связанной с питанием).</p>	Гигиена питания
1.8	Освоение методики сбора	<p>Сбор и анализ пищевого анамнеза (продукты, вызывающие аллергию,</p>	Гигиена питания



		пищевого анамнеза, анализа и коррекции состояния питания	непереносимость и неупотребляемые по субъективным причинам).	
2	ПК-7, ПК-9, ПК-15, ПК-24	2. Гигиенический контроль питания различных групп населения 2.1 Питание детей	Питание различных возрастных и социальных групп населения. Питание детей дошкольного и школьного возраста. Питание людей старшего возраста. Питание при различной степени интенсивности труда и занятий спортом. Основы алиментарной адаптации. Защитно-адаптационная направленность питания. Роль отдельных пищевых веществ в выработке устойчивости организма к неблагоприятным внешним воздействиям. Биомаркеры адаптации. Основные принципы построения рационов питания в условиях внешнего неблагоприятного воздействия. Гигиенический контроль состояния и организации питания населения, проживающего в условиях радиоактивной нагрузки. Принципы организации лечебно-профилактического питания на производствах с особо вредными условиями труда, рационального и диетического питания по месту работы, учебы, отдыха и жительства населения в системе общественного питания и лечебного питания в стационарах.	Гигиена питания
3	ПК-9, ПК-13, ПК-24	3. Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами 3.1 Госсанэпиднадзор	Федеральная законодательная и	Гигиена



		за производством и оборотом пищевой продукции	нормативно-методическая база для осуществления Государственного санитарно-эпидемиологического надзора за питанием населения. Федеральные Законы «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и другие актуальные Федеральные Законы в области санитарного законодательства. Направления, методы и формы работы государственной санитарно-эпидемиологической службы по разделу гигиены питания. Организация оценки процессов производства (изготовления) пищевой продукции на основе принципов ХАССП – анализов риска и критических контрольных точек. Ответственность за нарушения санитарного законодательства (практическое использование Кодекса об административных правонарушениях). Основная документация и формы юридического сопровождения санитарно-эпидемиологического надзора. Цель, основные задачи и этапы санитарно-эпидемиологического надзора за проектированием, строительством, реконструкцией и модернизацией пищевых объектов (размещение, отвод участков, привязка проектов к местности) Современный порядок контроля в процессе строительства и модернизации, приема и ввода в эксплуатацию. Строительные нормы и правила. Риск-ориентированный подход и основные направления и объем работы по проведению текущего санитарно-эпидемиологического	питания
--	--	---	---	---------



			<p>надзора за пищевыми объектами. Классификация пищевых объектов. Общие гигиенические требования к пищевым объектам (требования к территории, санитарные требования к водоснабжению, канализации, отоплению, вентиляции и освещению, санитарные требования к зданиям, внутренней планировке и оборудованию). Нормативно-правовые материалы (Законы, Кодексы, Регламенты, положения, санитарные правила, гигиенические нормативы, методические указания, инструкции и др.), используемые при осуществлении санитарно-эпидемиологического надзора. Госсанэпиднадзор за пищевыми объектами в плановом и внеплановом порядке. Особенности санитарно-эпидемиологического надзора в рамках межгосударственного сотрудничества и ВТО.</p>	
4	ПК-9, ПК-13, ПК-24	4. Гигиенический контроль качества пищевой продукции 4.1 Оценка соответствия пищевой продукции. Гигиеническая экспертиза	<p>Стандартизация пищевых продуктов, государственные стандарты и Технические регламенты Евразийского экономического союза; технические условия. Правовое регулирование отношений в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, контактирующих с ними материалов и изделий. Санитарные правила и нормативы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов. Формы оценки соответствия пищевой продукции:</p>	Гигиена питания



декларирование соответствия, государственная регистрация, добровольная сертификация. Санитарно-эпидемиологическая (гигиеническая) экспертиза продовольственного сырья и пищевых продуктов: плановая и внеплановая. Порядок отбора проб для исследования в соответствии с требованиями ГОСТов. Методы исследования пищевой продукции, оформление результатов исследований. Требования к обеспечению качества и безопасности новых пищевых продуктов, материалов и изделий при их разработке и постановке на производство: порядок государственной регистрации новых пищевых продуктов (продукты с измененным химическим составом, обогащенные продукты, генетически модифицированные источники пищи, биологически активные добавки к пище, пищевые добавки, пищевые продукты, изготовленные по новым био- и нанотехнологиям или из ранее не используемых видов сырья и т.п.). Пищевая ценность продуктов массового потребления, детских, диетических (лечебных и профилактических) продуктов, обогащенных и функциональных продуктов, биологически активных добавок к пище. Безопасность пищевых продуктов. Микробиологическая безопасность пищи (прионы, вирусы, бактерии, простейшие, гельминты, биотоксины). Химическая безопасность пищевых продуктов. Принципы гигиенического нормирования



ксенобиотиков в пищевых продуктах. Эколого-гигиенические аспекты охраны продовольственного сырья от контаминации чужеродными соединениями (токсическими элементами, пестицидами, радионуклидами, нитратами, антибиотиками и др.). Мониторинг качества и безопасности пищевых продуктов, здоровья населения (социально-гигиенический мониторинг). Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий. Информация для потребителей о качестве и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий.

4.2 Гигиенический контроль качества молока и молочных изделий

Значение молока и молочных продуктов в питании населения. Особое значение молока в питании детей, людей пожилого возраста и больных. Пищевая и биологическая ценность молока. Молоко и молочные продукты как источники полноценного белка. Белки, жиры и углеводы молока. Минеральные вещества молока. Витамины, ферменты молока. Кисломолочные и обогащенные молочные продукты и их значение в питании. Молочные продукты для питания детей различных возрастных групп. Гигиенические требования к качеству молока и молочных

Гигиена питания



<p>4.3 Гигиенический контроль качества мяса и мясопродуктов</p>	<p>продуктов. Микробиологические и санитарно-химические показатели безопасности молока и молочных продуктов. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза молока и молочных продуктов, в том числе в условиях неблагоприятной эпидемической обстановки (сибирская язва, ящур, туберкулез, бруцеллез, кокковые инфекции и др.).</p> <p>Значение и роль мяса (животных и птицы) и мясных продуктов (субпродуктов, колбасных изделий) в питании человека. Пищевая и биологическая ценность различных видов мяса. Мясо и мясные продукты как источник полноценных белков, железа, витаминов В1, В6, РР. Жиры мяса и мясопродуктов, их жирнокислотный состав. Мясо птицы и его значение в питании. Колбасные изделия, пищевая и биологическая ценность. Санитарноэпидемиологическая экспертиза мяса и мясопродуктов. Санитарно-эпидемическая роль мяса (сальмонеллы, листерии, клостридии и др.). Болезни животных, передающиеся человеку через мясо (туберкулез, бруцеллез, ящур, особо опасные инфекции - сибирская</p>	<p>Гигиена и питания</p>
---	---	--------------------------



		<p>язва, сап). Биогельминтозы, связанные с потреблением мяса (тениидоз, трихинеллез). Контаминация мясопродуктов антибиотиками, гормонами, пестицидами и другими чужеродными веществами.</p> <p>4.4 Гигиенический контроль качества рыбы и морепродуктов</p> <p>Значение рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов в питании. Пищевая и биологическая ценность рыбы. Рыба и рыбные продукты как источники полноценного белка. Особенности аминокислотного состава белков рыбы. Жиры рыб и морепродуктов: полиненасыщенные жирные кислоты семейства омега-3. Особенности витаминного и минерального комплекса рыб: витамины А и D, микроэлементы (йод, селен). Санитарно-эпидемиологическая экспертиза рыбы, рыбных продуктов и морепродуктов. Основные заболевания человека, связанные с потреблением рыбы и рыбных продуктов: бактериальные (ботулизм, стафилококковый токсикоз, сальмонеллез, листериоз), гельминтозы (дифиллоботриоз, описторхоз и др.), отравления химическими соединениями (метилртуть, полихлорированные бифенилы и др.), интоксикация фикотоксинами и др</p>	<p>Гигиена питания</p>
	<p>4.5 Гигиенический контроль качества пищевой продукции растительного происхождения</p>	<p>Зерновые продукты. Значение зерновых продуктов в питании. Структура зерна и пищевая ценность его составных частей. Зерновые продукты как основные источники растительного белка и</p>	<p>Гигиена питания</p>



			<p>полисахаридов в питании человека. Особенности аминокислотного состава белка зерновых и пути повышения его биологической ценности. Зерновые продукты, а также бобовые, как основной источник сложных углеводов, пищевых волокон и витаминов В1, Е. Продукты переработки зерна (мука, крупа, макаронные изделия), их пищевая и биологическая ценность. Влияние технологии получения на пищевую и биологическую ценность продуктов переработки зерна. Значение хлеба в питании населения. Гигиенические критерии качества хлеба и хлебобулочных изделий. Роль зерновых продуктов в возникновении заболеваний человека и в формировании чужеродной нагрузки. Овощи, зелень, фрукты, плоды, ягоды, бобовые и грибы. Растительные продукты как основной источник витамина С, биофлавоноидов, каротиноидов. Моно- и дисахариды, некрахмальные полисахариды (и другие компоненты пищевых волокон) овощей и плодов, их значение в питании. Органические кислоты, минеральные вещества и биологически активные соединения (индолы, полифенолы, гликозиды) овощей и плодов и их значение в питании. Орехи, семена и масличные культуры. Значение в питании. Растительные масла как основные источники ПНЖК, витамина Е и фитостеринов в питании.</p>	
5	ПК-7,	5.	Профилактика	



		<p>пищевых продуктах. Свойства ботулинического токсина. Источники и пути обсеменения пищевых продуктов клостридиями ботулизма. Роль отдельных продуктов в возникновении ботулизма. Клинико-эпидемиологические особенности ботулизма. Лабораторная диагностика. Лечение ботулизма. Антиботулиническая сыворотка, метод применения. Профилактика заболеваний ботулизмом. Стафилококковый токсикоз. Стафилококки и их жизнеспособность в пищевых продуктах. Скорость продуцирования стафилококками энтеротоксина в пищевых продуктах. Источники и пути распространения, механизм передачи энтеротоксических стафилококков и патогенез токсикоза. Роль отдельных пищевых продуктов в возникновении стафилококковых токсикозов. Лабораторная диагностика. Профилактика. Бактериальный токсикоз, вызванный бактериями <i>Bacillus cereus</i> (рвотная форма). Пищевые микотоксикозы. Этиология и патогенез. Распространенность. Афлатоксикоз, действие афлатоксинов на организм, допустимое содержание афлатоксинов в пищевых продуктах. Фузариотоксикозы, роль различных классов трихотиценов и их действие на организм, алиментарно-токсическая алейкия, допустимое содержание трихотиценов в пищевых продуктах. Эрготизм, этиология, клинические</p>	
--	--	---	--



			<p>проявления заболевания. Микотоксикозы, вызываемые другими токсинами (патулин, охратоксин А). Профилактика микотоксикозов. Пищевые отравления немикробной природы. Отравления ядовитыми грибами (бледная поганка, мухомор и др.), условносъедобными грибами (сморчки, валуи, грузди и др.), ядовитыми растениями, семенами сорных растений, животными продуктами, рыбой и нерыбными морепродуктами. Отравления химическими веществами (ксенобиотиками). Гигиеническая классификация ксенобиотиков. Патогенез, диагностика и профилактика отравления токсическими элементами (тяжелыми металлами и мышьяком), поступающими алиментарным путем. Нормирование токсических элементов в пищевой продукции. Пестициды. Классификации пестицидов (производственная, химическая, гигиеническая). Гигиеническая оценка использования пестицидов, их государственная регистрация, санитарноэпидемиологический надзор за их обращением и применением в сельскохозяйственном производстве. Максимально допустимые уровни пестицидов в пищевых продуктах. Методы контроля остаточных количеств пестицидов в пищевых продуктах. Пути реализации пищевой продукции, содержащей остаточные количества пестицидов различных химических групп. Отравления пестицидами и</p>	
--	--	--	---	--



		<p>другими агрохимическими средствами. Патогенез, диагностика и профилактика отравлений пестицидами. Агрохимикаты. Пищевые продукты и продовольственное сырье – источники нитратов и нитритов в питании. Максимально допустимые уровни содержания нитратов в пищевых продуктах. Пути реализации пищевой продукции, содержащей остаточные количества нитратов. Медицинские последствия нитратной нагрузки на организм. Патогенез, диагностика и профилактика отравлений нитратами и нитритами (алиментарная нитритная метгемоглобинемия). Пищевые продукты – источники канцерогенных соединений. Проблема канцерогенных N-нитрозаминов: основные пищевые источники, пути образования в пище и организме, нормирование в продуктах питания. Полихлорированные бифенилы, акриламид: источники в питании, принципы гигиенического нормирования. Расследование пищевых отравлений. Цель, организация, методика расследования вспышки пищевого отравления. Подтверждение диагноза и выяснение характера отравления. Установление причин возникновения пищевого отравления. Проведение лабораторных исследований при санитарно-эпидемиологическом расследовании. Расшифровка механизма приобретения продуктом (готовой пищи) токсических (ядовитых) свойств.</p>	
--	--	---	--



			Разработка оперативных мер по ликвидации возникшей вспышки пищевого отравления. Составление акта расследования пищевого отравления. Регистрация пищевых отравлений. Планирование и проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	
--	--	--	---	--

Виды учебной работы

Вид учебной работы	Трудоемкость		Трудоемкость по семестрам (Ч)	
	объем в зачетных единицах (ЗЕТ)	Объем в часах (Ч)	Семестр 10	Семестр 11
Контактная работа, в том числе		264	110	154
Консультации, аттестационные испытания (КАтт) (Экзамен)		8		8
Лекции (Л)		70	30	40
Лабораторные практикумы (ЛП)				
Практические занятия (ПЗ)		186	80	106
Клинико-практические занятия (КПЗ)				
Семинары (С)				
Работа на симуляторах (РС)				
Самостоятельная работа студента (СРС)		168	70	98
ИТОГО	12	432	180	252

Разделы дисциплин и виды учебной работы

№	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды учебной работы (Ч)								
			Л	ЛП	ПЗ	КПЗ	С	КАтт	РС	СРС	Всего
	Семестр 10	Часы из АУП	30		80					70	180
1		Рациональное питание	30		80					70	180
		ИТОГ:	30		80					70	180
	Семестр 11	Часы из АУП	40		106			8		98	252
1		Гигиенический контроль	2		16					14	32



		питания различных групп населения								
2		Государственный санитарно-эпидемиологический надзор за пищевыми объектами	4		18				16	38
3		Гигиенический контроль качества пищевой продукции	20		50				44	114
4		Профилактика алиментарно-зависимых неинфекционных заболеваний и пищевых отравлений	14		22				24	60
		ИТОГ:	40		106			8	98	244

Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень основной литературы

№	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Королев А.А. Гигиена питания. Учебник.-М.: Академия. - 2017.-544с.
2	Королев А.А., Никитенко Е.И. Гигиена питания. Руководство к практическим занятиям. - М.: Гэотар, 2019. - 272 с.

Перечень дополнительной литературы

№	Наименование согласно библиографическим требованиям
1	Королев А.А. Гигиена питания. Руководство для врачей. - М.: Гэотар, 2016. - 624 с.
2	Химический состав Российских продуктов питания: Справочник Под ред. И.М.Скурихина, В.А.Тутельяна М.: ДеЛи Принт, 2007

Перечень электронных образовательных ресурсов

№	Наименование ЭОР	Ссылка
1	Гигиена питания	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»
2	Гигиена питания (экзамен) 6 МПД	Размещено в Информационной системе «Университет-Обучающийся»

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	№	Адрес учебных аудиторий	Наименование оборудованных
-------	---	-------------------------	----------------------------



	учебных аудиторий и объектов для проведения занятий	и объектов для проведения занятий	учебных кабинетов, объектов для проведения практических занятий, объектов физической культуры и спорта с перечнем основного оборудования
1	116	119435, г. Москва, ул. Большая Пироговская, д. 2, стр. 2	
2	117	119435, г. Москва, ул. Большая Пироговская, д. 2, стр. 2	
3	102	119435, г. Москва, ул. Большая Пироговская, д. 2, стр. 2	
4	104	119435, г. Москва, ул. Большая Пироговская, д. 2, стр. 2	

Рабочая программа дисциплины разработана кафедрой Экологии человека и гигиены окружающей среды ИОЗ

